Hergóm

COCINA CERRADA

Mod.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
INSTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUNTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUÇÖES PARA INSTALAÇÄO, MANUTENÇÄO E UTILIZAÇÄO

Fecha de edición: MAR 2008
CODIGO: C03153

BIENVENIDOS a la familia **Hergóm**.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina **Hergóm** *mod.. Nansa que representa en técnica y estilo un importante avance sobre las clásicas cocinas de carbón y leña.*

Tenemos la seguridad de que su nueva cocina habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo.

Poseer una cocina **Hergóm** *mod. Nansa es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.*

Por favor, lea el manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con su cocina, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento de la misma, que le serán muy útiles. Consérvelo y acuda a él cuando lo necesite. Si después de leer este manual necesita alguna aclaración complementaria, no dude en acudir a su proveedor habitual o llame directamente a fábrica.

AVISO IMPORTANTE*: Si la cocina no se instala adecuadamente, no le dará el excelente servicio para el que ha sido concebida. Lea enteramente estas instrucciones y confíe el trabajo a un especialista*.

Industrias Hergóm, S.A. *no se responsabiliza de los daños ocasionados, originados por alteraciones en sus productos que no hayan sido autorizados por escrito, o por instalaciones defectuosas.*

Asimismo, se reserva el derecho a modificar sus fabricados sin previo aviso.

La responsabilidad por vicio de fabricación, se someterá al criterio y comprobación de sus técnicos, estando en todo caso limitada a la reparación o sustitución de sus fabricados, excluyendo las obras y deterioros que dicha reparación pueda ocasionar.

ÍNDICE

I.- PRESENTACIÓN

En este modelo, el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada en diversos colores, los herrajes son de latón fundido pulimentado (también existentes en versión cromo) y los mandos llevan una decoración en porcelana negra

Las patas son de hierro fundido cromado

El armazón interno esta construido en acero galvanizado

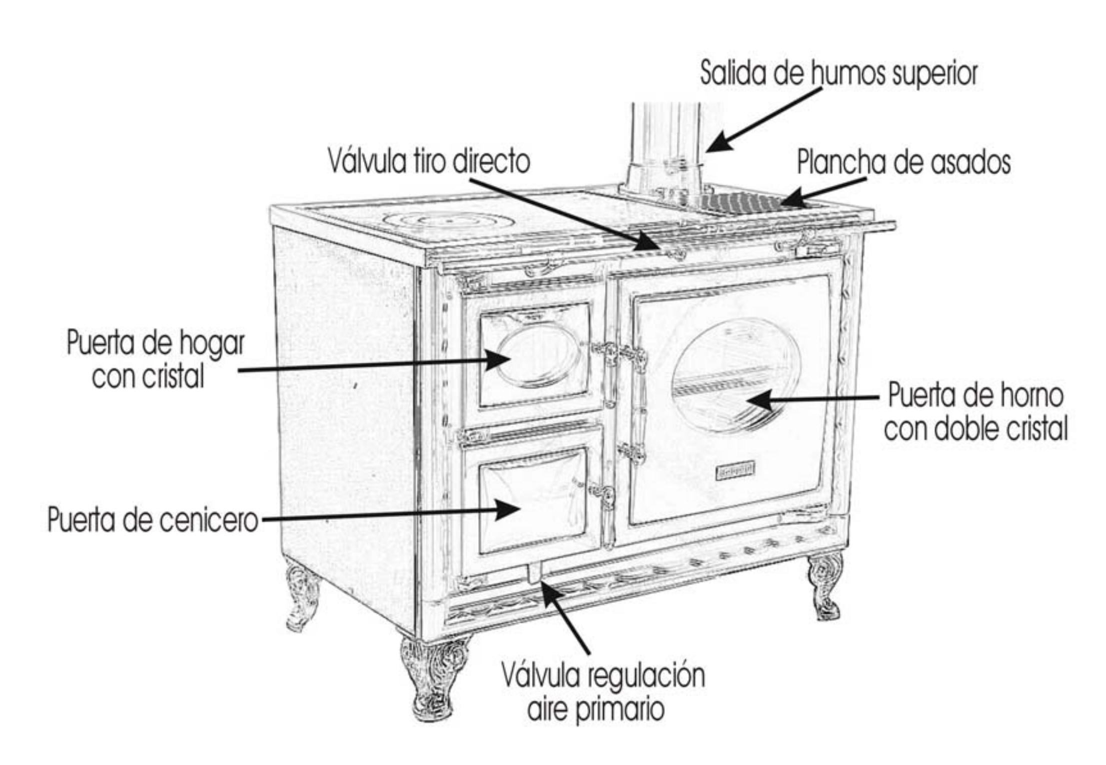
El marco de la encimera es de acero inoxidable esmerilado, la encierra de hierro fundido pulido y el suplemento de la encimera es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, con una zona para cocinar a la plancha, el collarín de salida de humos es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada. La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, se puede modificar la salida superior por la salida trasera, con un fácil intercambio del collarín de la salida superior por la salida posterior(apartado II).

La puerta de horno lleva dos cristales Vitrocerámicos tintados con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

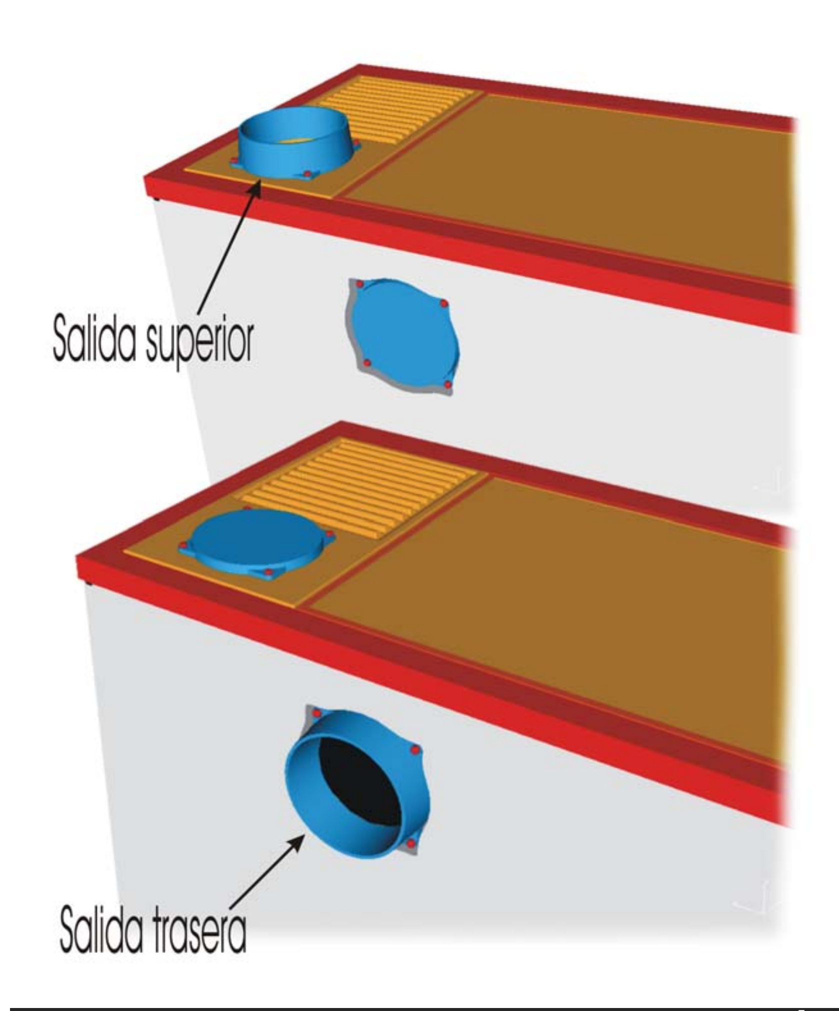
El horno de acero inoxidable incorpora unos soportes antivuelco de bandeja de horno, que permite el deslizamiento de esta prácticamente en toda su longitud, sin riesgo a que se derramen los alimentos cocinados. Estos soportes son fácilmente desmontables (deslizarlos hacia arriba, liberándolos del orificio inferior y después deslizarlos hacia fuera para liberarlos del orificio superior), para facilitar su limpieza fuera del horno.

La puerta del hogar lleva un cristal vitro cerámico para la visión del fuego.

El registro de hollín queda escondido estéticamente debajo de la puerta de horno.



II.- CAMBIO DE SALIDA SUPERIOR POR SALIDA TRASERA



La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, para efectuar el cambio del collarín de salida superior por la salida trasera, es necesario soltarle de los cuatro tornillos de amarre con el suplemento de encimera, soltar el tapón que lleva en la trasera y realizar el cambio, amarrando el collarín en la salida trasera y el tapón en la salida superior.

III.- INSTALACIÓN

La manera de instalar la cocina influirá decisivamente en la seguridad y buen funcionamiento de la misma.

Es muy importante realizar una buena instalación.

Para asegurar una correcta instalación, es aconsejable que la realice un profesional.

A.- Chimeneas.

El funcionamiento de la cocina depende :

a) *De la chimenea.*

b) *Del modo de operar con ella.*

c) *De la calidad del combustible empleado.*

Con los años de uso Vd. podrá cambiar la clase de combustible pero la chimenea una vez que está instalada en un sitio determinado, no es tan fácil de modificar o cambiar de lugar.

Por lo cual la información siguiente le ayudará a decidir si puede usar la chimenea existente o no, o si decide construir una nueva.

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

1.- *Cómo funcionan las chimeneas*

Un conocimiento básico de la manera de funcionar las chimeneas le ayudará a sacar el mayor rendimiento a su cocina Mod. Nansa

La función de la chimenea es:

a) Evacuar los humos y gases de manera segura, fuera de la casa.

b)Proporcionar tiro suficiente en el hogar para que el fuego se mantenga vivo.

¿Que es el tiro?.

La tendencia del aire caliente a subir crea el tiro.

Al encender la cocina, el aire caliente sube por la chimenea y sale al exterior. El conducto de la chimenea se calienta y mantiene el tiro. Hasta que la cocina y la chimenea no están calientes, el tiro no funciona a la perfección.

La situación, el tamaño y la altura de la chimenea afectan al tiro.

Hay que considerar lo siguiente:

- Chimeneas situadas dentro de la casa se mantienen calientes; así el tiro es mayor.

- El tamaño de la chimenea aconsejado por el fabricante, mantiene un buen tiro.

- La altura de la chimenea afecta al tiro:

más altura $\Rightarrow$ *mejor tiro*

La chimenea debe sobresalir, al menos un metro de la parte más alta del tejado.

Hay otros factores que afectan al tiro:

- Casas muy bien aisladas interiormente, sin corrientes de aire; al no entrar aire al local, causa un tiro deficiente. Esto se corrige permitiendo la entrada de aire del exterior hacia la cocina.

- Árboles y/o edificios altos próximos a la vivienda dificultan el tiro.

- La velocidad del viento. Generalmente los vientos continuos fuertes aumentan el tiro; pero vientos tormentosos producen disminución del tiro.

- Temperatura exterior. Cuanto más frío en el exterior, mejor tiro.

- Presión barométrica. En días lluviosos, húmedos o borrascosos, el tiro es generalmente flojo.

- Vivacidad del fuego. Cuanto más caliente esté el fuego, mas fuerte es el tiro.

- Grietas en la chimenea, las puertas mal selladas o sucias, entradas de aire por la unión de los tubos, otro aparato conectado a la chimenea, etc. pueden producir tiros inadecuados.

2.- Formación de creosota y su limpieza.

Cuando la madera se quema lentamente se producen alquitranes y otros vapores orgánicos, que al combinarse con la humedad ambiente forman la creosota.

Los vapores de creosota se pueden condensar si las paredes de la chimenea están frías. Si se inflama la creosota pueden producir fuegos extremadamente altos.

Cualquier acumulación de la misma deberá ser eliminada.

Debido a que la acumulación de creosota depende de tantas variables es muy difícil prevenir el momento en el que se debe limpiar la chimenea.

La inspección visual es la manera más segura de cerciorarse si la chimenea de su estufa está limpia de creosota.
Por eso, recomendamos que se realicen instalaciones en las que sea fácil el acceso a las mismas.

3.- Opciones

Si va a construir una chimenea para la cocina **Hergóm** *Mod Nansa, tiene dos alternativas:*

a)Chimeneas de albañilería.

b)Chimeneas de metal

Los estudios reflejan que no hay gran diferencia en cuanto al rendimiento de tiro, entre metal y albañilería. Es Vd. quien, según su caso, elegirá una u otra.

Siempre que sea posible, sitúe su chimenea dentro de la casa, con lo cual obtendrá mejor tiro, acumulará menos creosota y tendrá mayor duración.

Las ventajas de las chimeneas de ladrillo son:

a) La masa de ladrillos y losetas reducen el enfriamiento de los humos en la chimenea.

b) La característica de los ladrillos de acumular el calor permite mantener la casa caliente más tiempo, después de que el fuego se haya extinguido.

c) Puede ser construida al gusto particular.

d) Si está bien construida, puede ser más resistente al fuego que las metálicas.

Las chimeneas de albañilería deben estar bien forradas para evitar el enfriamiento de los humos.

Deben estar construidas con materiales que soporten altas temperaturas y la corrosión.

Pueden ser redondas, cuadradas, etc.; lo que importa es el tamaño de las mismas.

Para chimeneas de albañilería en la cocina **Hergóm** *mod. Nansa deberán respetarse las medidas reflejadas en el capítulo titulado DATOS TÉCNICOS.*

Las ventajas de la chimenea metálica son:

a)Fácil instalación.

b)Permite dar ligeros cambios de dirección a la chimenea, lo que facilita mayor flexibilidad en la elección del lugar donde instalar la cocina.

c)Debido a que existen codos curvados, se eliminan los ángulos vivos que dificultan el tiro.

4.- Conexión a la chimenea

Para la conexión de la cocina con la chimenea, se suministra un codo de hierro fundido (en la versión luxe) que se acopla por el exterior del collarín de la cocina, continuado con tubos de ∅150mm en vertical, introduciendo la parte macho de los mismos por el interior del codo de hierro fundido.

En el recorrido vertical de la chimenea deben evitarse codos y tramos en horizontal, que dificulten el tiro y favorecen la formación de creosota y hollín.

Es muy importante sellar la unión collarín – codo – tubos, mediante masilla refractaria, yeso u otro material apropiado, para impedirla entrada de aire por la zona.

La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos, deben ser sellados durante el montaje y orientados con el extremo "macho" hacia abajo. De esta forma se evita que la creosota que pudiera formarse por el interior de los mismos salga al exterior.

Estos consejos deben seguirse siempre que se utilice como combustible leña o carbón.

5.- Algunas normas

A continuación indicamos otras normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea:

a) Emplear materiales resistentes e incombustibles. No montar tubos de fibrocemento en los 2-3 primeros metros.

b) *Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.*

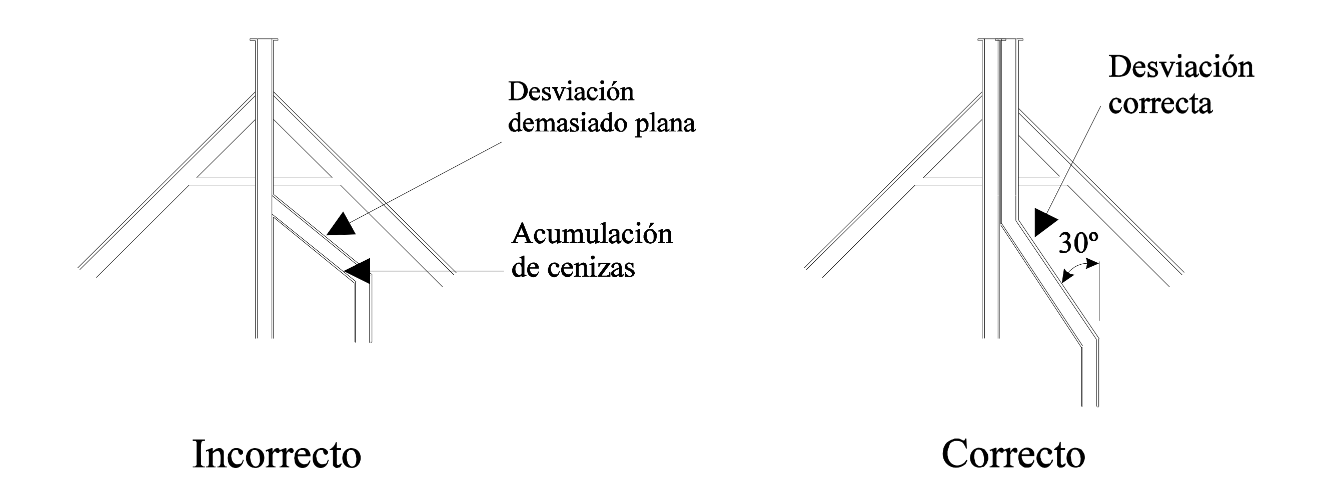


Fig.-2

Evitar que el conducto desemboque en zonas cercanas a construcciones, debiendo sobrepasar en altura la cumbre más próxima, si existe edificio colindante.

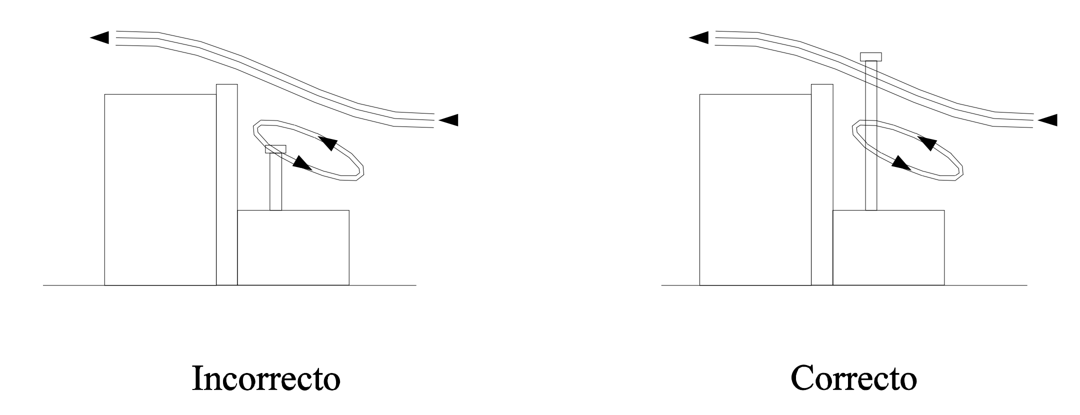


Fig.-3

d) Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.

e) *Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos. En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.*

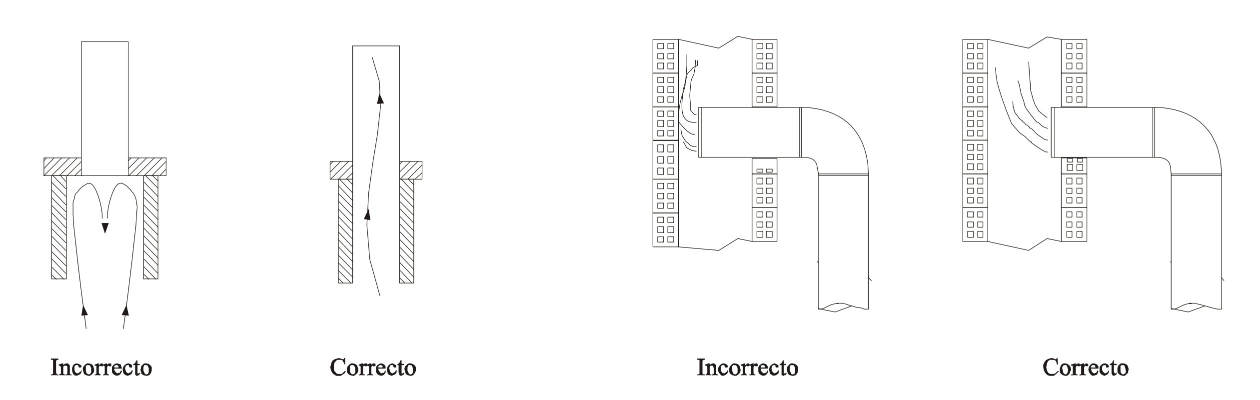


Fig.-4

f) ***Es muy importante*** *que las uniones de los tubos estén muy bien selladas para tapar las posibles fisuras que permitan la entrada de aire..*

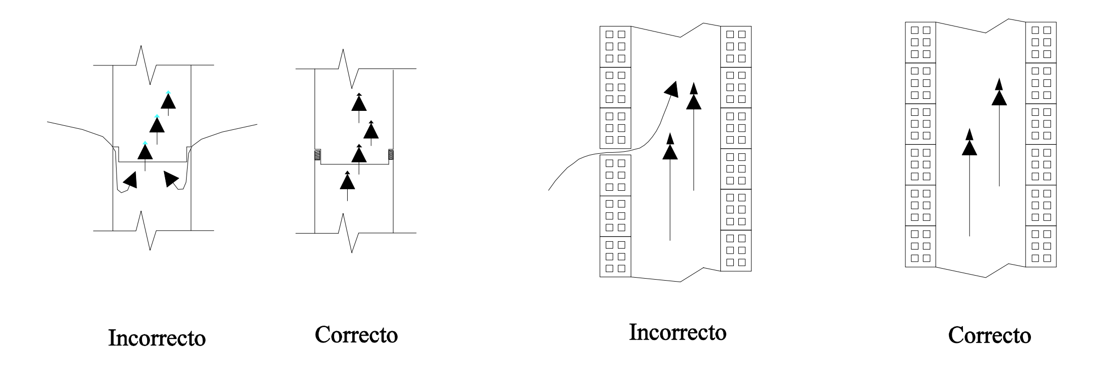


Fig.-5

Para comprobar la estanqueidad de la chimenea proceder de la siguiente forma:

- Tapar la salida en el tejado.

- Introducir papeles y paja húmeda por la parte inferior de la chimenea y encenderlos.

- Observar las posibles fisuras por donde sale humo y sellarlas.

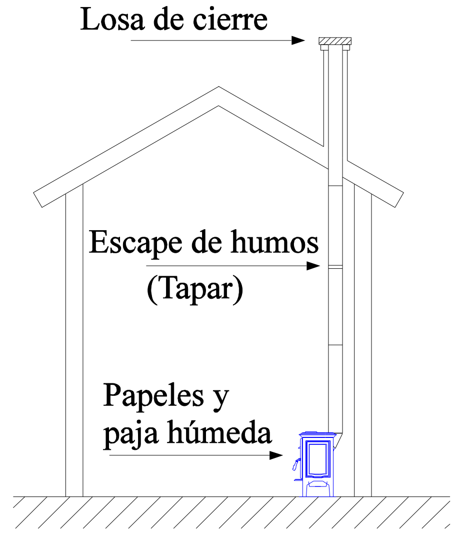


Fig.-6

g) Es muy importante que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, se deberá elevar la altura de la chimenea.

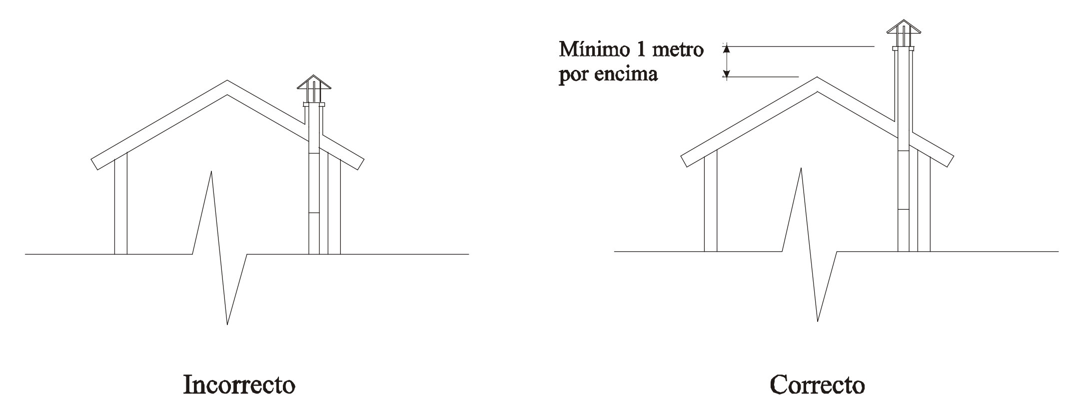


Fig.-7

h) *Que los sombreretes no dificulten el tiro.*

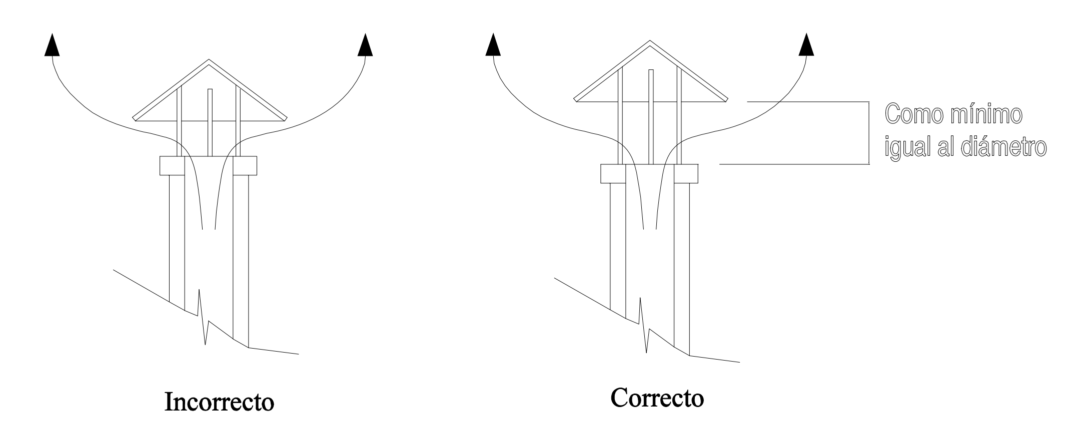
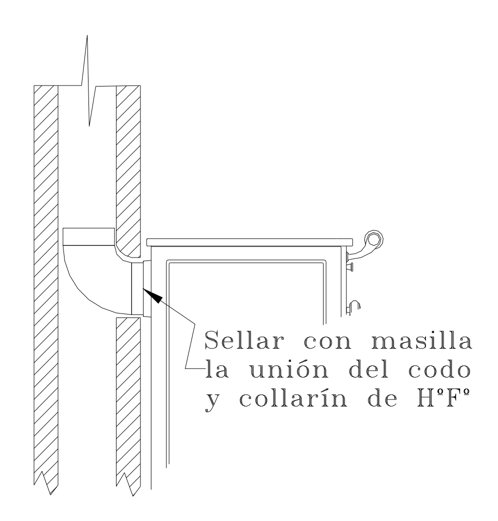


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., *para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores de acero pintados y esmaltados, de acuerdo con las medidas que se indican en el catálogo.*

i) Cuando la cocina se conecta a una chimenea de obra, se recomienda instalar un codo a 90º de hierro fundido o de chapa de acero, procurando que la conexión sea totalmente estanca.

Fig.-9



j)Evitar la excesiva longitud de la conexión de la cocina con la chimenea y la inclinación negativa.

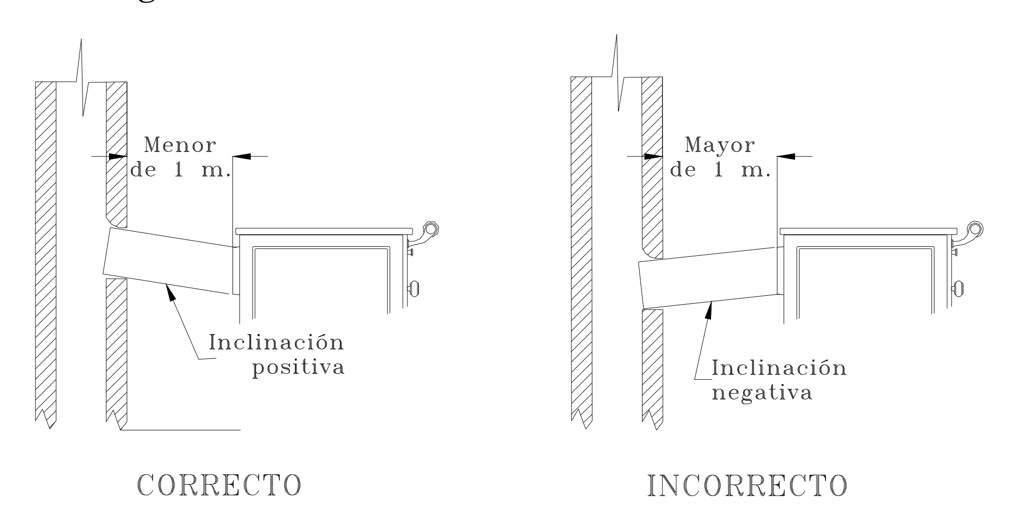
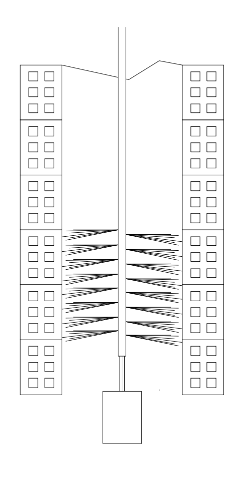


Fig.-10

k) Limpiar la chimenea por lo menos una vez al año.



La limpieza más eficaz para los conductos de chimenea es mediante cepillos deshollinadores apropiados. Existen productos químicos que ayudan a retardar la limpieza clásica con cepillos.

Los cepillos tienen que ser lo más ajustados posibles al diámetro de la chimenea.

La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos sencillos, deben ser sellados con masilla refractaria.

l) Las chimeneas exteriores metálicas deberán construirse con tubos dobles calorifugados, especiales para combustibles sólidos.

IV.- ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm *dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:*

- *Tubos de acero en esmalte vitrificado***.**
- *Tubos de acero inoxidable.*
- *Codos y sombreretes para la construcción de la chimenea.*

V.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo VI se dan los consejos necesarios.

Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín, situada debajo del horno.

Antes de encender la cocina debe comprobarse que el conducto de humos esté perfectamente limpio, para obtener un buen tiro.

La parrilla de hierro fundido en el transporte va situada en el interior del cajón de cenicero, colocarla en el hueco que para ella tiene la solera de refractario del hogar.
Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario girando el pomo de la misma, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador de latón que se encuentra sobre la puerta de horno.

Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador de latón a su posición normal.

Regule el tiro de su cocina por medio de la válvula de aire primario, teniendo siempre en cuenta que un tiro demasiado abierto, además de originar un consumo mayor de carbón o leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva.

Nunca llenar totalmente el hogar de combustible ni dejar la puerta de cenicero abierta.

No arrimar la leña o carbón a la puerta de carga.

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para un funcionamiento controlado de su cocina, y para evitar combustiones extremadamente fuertes, se suministra una parrilla con 12 orificios.

Si al instalarla, su cocina no alcanzase la temperatura adecuada de funcionamiento, abrir mas orificios en la parrilla hasta conseguir el tiro adecuado.

Controle siempre la temperatura del horno de su cocina, mediante el termómetro situado en la puerta. Si la temperatura alcanza los 250ºC (Zona amarilla del termómetro) no aportar mas combustible, cerrar la válvula de admisión de aire del cenicero, y si fuera preciso, abrir la puerta de carga de leña para frenar la combustión.Un calentamiento excesivo de la cocina, detectado por una temperatura de horno superior a los 300ºC (Zona roja del termómetro), puede producir el deterioro de la encimera.

La preparación de los alimentos se efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos.

1.-Primer encendido

Se recomienda que el primer encendido se realice con fuego lento durante 3 o 4 horas, para conseguir el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

VI.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente esmaltado.

La limpieza debe hacerse preferentemente cuando el hogar esté frío, empleando para ello paños ligeramente húmedos de agua jabonosa, secando a continuación.

Las cocinas esmaltadas en color rojo, durante su funcionamiento, el esmalte rojo se transforma en un tono mas oscuro, el cual vuelve a su tono original al enfriarse.

Todos los herrajes de latón llevan un tratamiento de protección que responde a las características que a continuación se detallan:

Tipo: Poliester – TGIC

Usado para interiores y exteriores

Temperatura que soporta: 190ºC durante 10' y 170ºC durante 20'

Adhesión según ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micrón

Test de humedad según ISO 6270: 1000 horas sin perdida de adhesión

Prueba de spray de sal según ISO 7253: 1000 horas sin que aparezcan burbujas ni puntos de corrosión.

Evitar utilizar detergentes fuertes o productos abrasivos que pudieran dañar el esmalte.

2.- De la encimera pulida con arandelas.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia con un detergente y un estropajo metálico.

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre el marco de acero inoxidable y secarla perfectamente.

3.- Del marco de acero inoxidable

Para conservar objetos metálicos existen en el mercado productos adecuados que le ayudarán a mantener de por vida el brillo de espejo del acero inoxidable.

Evite todo utensilio que pueda rayar el acero, pues para que el acero inoxidable conserve sus propiedades es imprescindible que su capa superficial no esté deteriorada.

6.- De las cenizas

El especial diseño del hornillo en material refractario, que permite el aprovechamiento máximo del combustible, hacen que las cenizas que se producen sean mínimas. Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar. Cuando sea precisa esta operación, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

7.- Del hollín

La tapa de registro para la limpieza del hollín, esta estéticamente escondida por detrás de la puerta de horno.

Esta tapa de registro se utiliza para la limpieza del hollín que pueda quedarse acumulado en el fondo de la cocina.

VII.- SEGURIDAD.

Existen posibles riesgos que hay que tener en cuenta a la hora de hacer funcionar su cocina de combustibles sólidos, sea cual fuere la marca.

Estos riesgos pueden minimizarse si se siguen las instrucciones y recomendaciones que damos en este manual.

A continuación recomendamos una serie de normas y consejos, pero sobre todo le recomendamos utilice su buen sentido común.

1. *Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.*
2. *Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.*
3. *Dejar una separación 30-40 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.*
4. *Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.*
5. *No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.*

   Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
6. *Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.*
7. *Para facilitar el desplazamiento de la cocina, se suministran unas eslingas con el fin de evitar su manipulación tirando de la encimera, barra pasamanos, laterales, etc.*

VIII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., *pone a su disposición una serie de productos para la conservación de sus fabricados:*

- ***Pasta refractaria**, para mejorar la estanqueidad y sellado.*

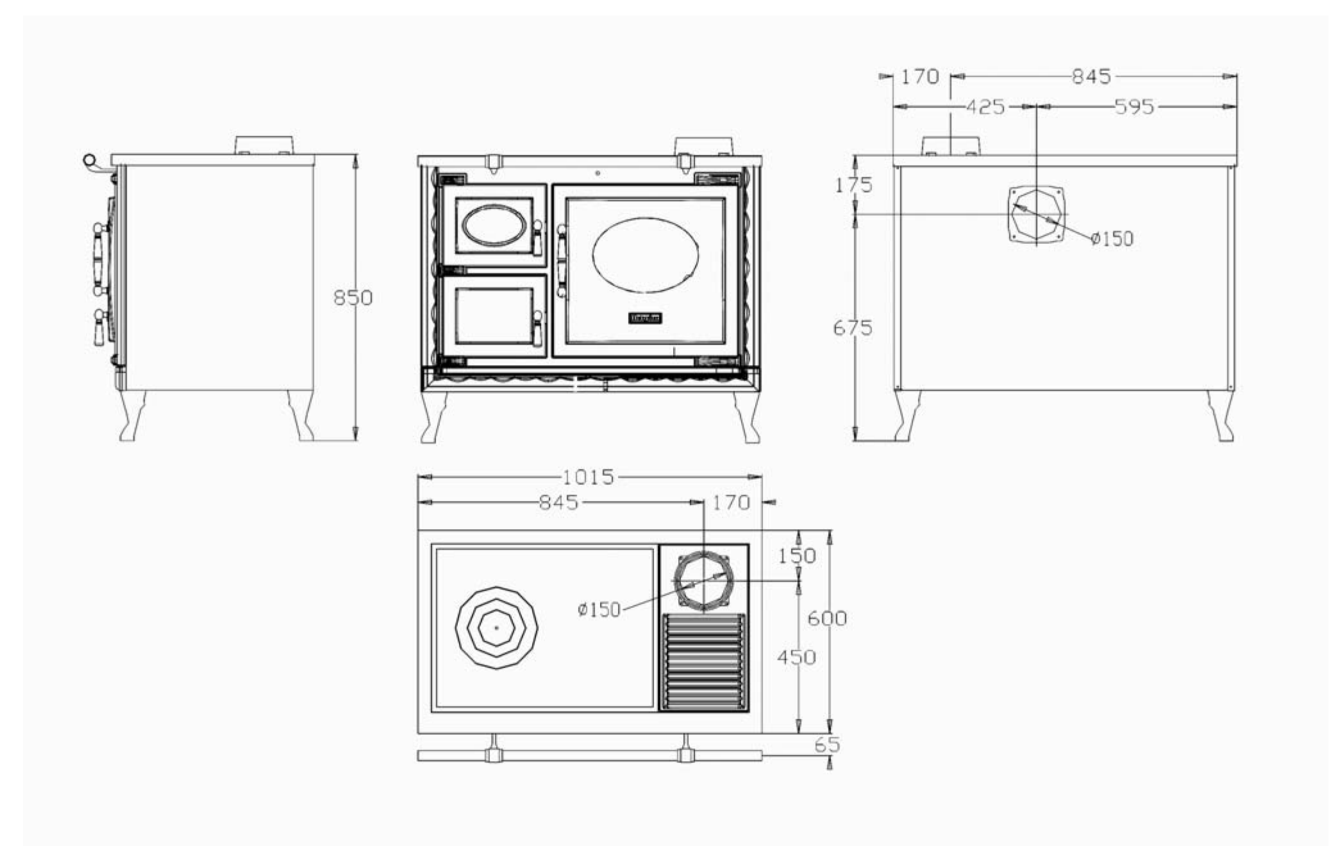
*- **Anti-hollín**, poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos inquemados.*

*- **Pastillas de encendido**, producto indispensable cuando se precise un encendido rápido y limpio.*

*- **Limpiacristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.*

IX.- DATOS TÉCNICOS.

Modelo	Medidas de la cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modelo	Peso (kg)	Potencia(Kcal/h) (a)	Medidas de la chimenea			Tiro (mmca)
			De chapa (mm)	De obra (mm)	Altura (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(a) Combustible: Leña de haya

(b) Altura recomendada entre 4 y 6 metros. Para otras alturas consultar al Distribuidor o al fabricante.

(c) Cuando la altura de la chimenea es menor de 5 metros, se recomienda montar chimenea de ∅175mm. por el exterior del collarín

BENEVENUTI nella famiglia **Hergóm**.

Le siamo grati per la preferenza che ci ha concesso scegliendo le nostre cucine **Hergóm** *mod. Deva II, che rappresentano, per quanto riguarda tecnica e stile, un importante progresso rispetto alle cucine a carbone e a legna.*

Siamo certi che la Sua nuova cucina Le fornirà molteplici soddisfazioni, che sono il maggiore stimolo della nostra squadra.

Possedere una cucina **Hergóm** *mod. Deva II è la manifestazione di un significato di qualità eccezionale.*

La invitiamo a leggere il manuale nella sua totalità. Il suo proposito è di far sì che Lei familiarizzi con la Sua cucina, indicandoLe le norme per la sua installazione, per il funzionamento e manutenzione, che saranno per Lei molto utili. Lo conservi e ricorra ad esso ogni volta che ne avesse bisogno. Se dopo aver letto questo manuale avrà bisogno di qualche spiegazione complementare, non esiti a rivolgersi al Suo fornitore abituale o chiami direttamente in fabbrica.

AVVISO IMPORTANTE*: Se la cucina non si installa adeguatamente, non Le offrirà il servizio eccellente per il quale è stata concepita. Legga per intero queste istruzioni e affidi il lavoro ad uno specialista.*

Industrias Hergóm, S.A. *non si ritiene responsabile dei danni causati, originati da alterazioni dei suoi prodotti che non siano stati autorizzati per iscritto, e nemmeno di installazioni difettose.*

Allo stesso modo, si riserva il diritto di modificare i suoi prodotti senza preavviso.

La responsabilità per vizio di fabbricazione sarà sottoposta al criterio e all'approvazione dei suoi tecnici, essendo essa in ogni caso limitata alla riparazione o sostituzione dei suoi prodotti, ad esclusione delle azioni di deterioramento che tale riparazione possa generare.

ÍNDICE

I.- PRESENTAZIÓNE

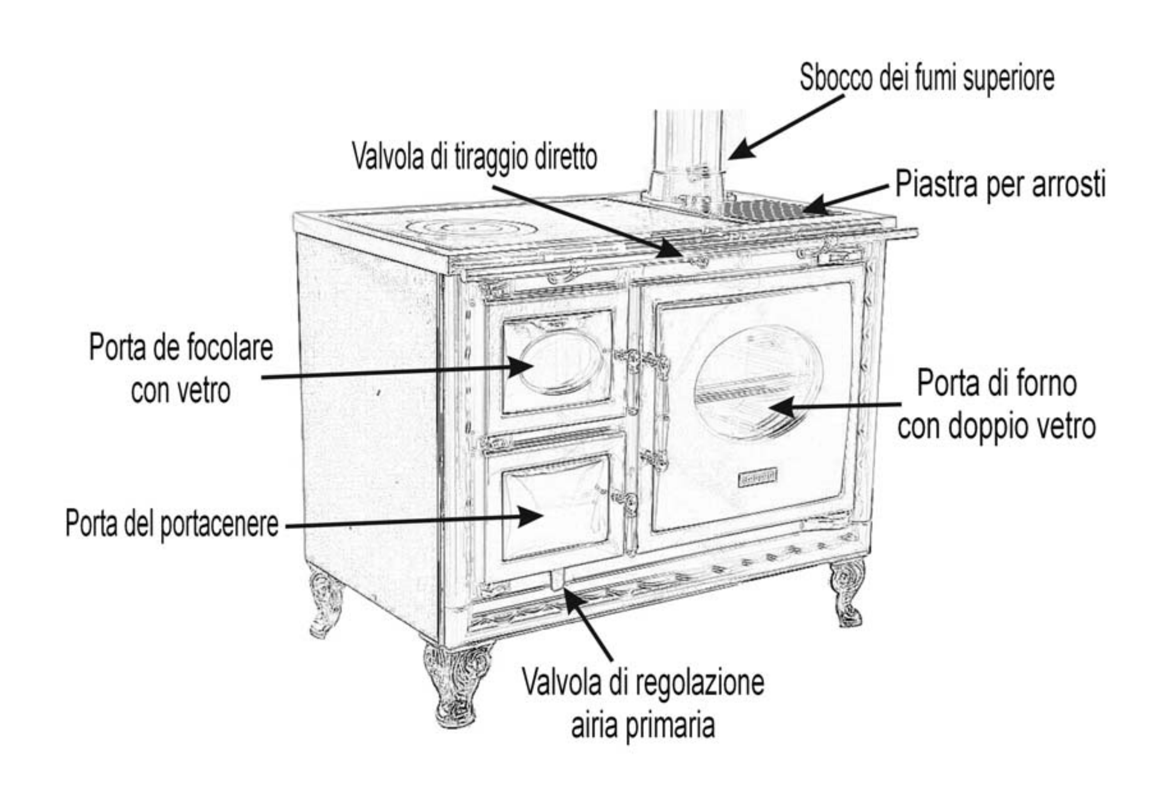
In questo modello, il fronte della cucina è in ghisa smaltato in porcellana vetrificata di diversi colori, le guarnizioni sono in ottone fuso levigato (esistenti anche nella versione cromo) e i comandi presentano una decorazione in porcellana nera.

I piedi sono in ferro fuso cromato

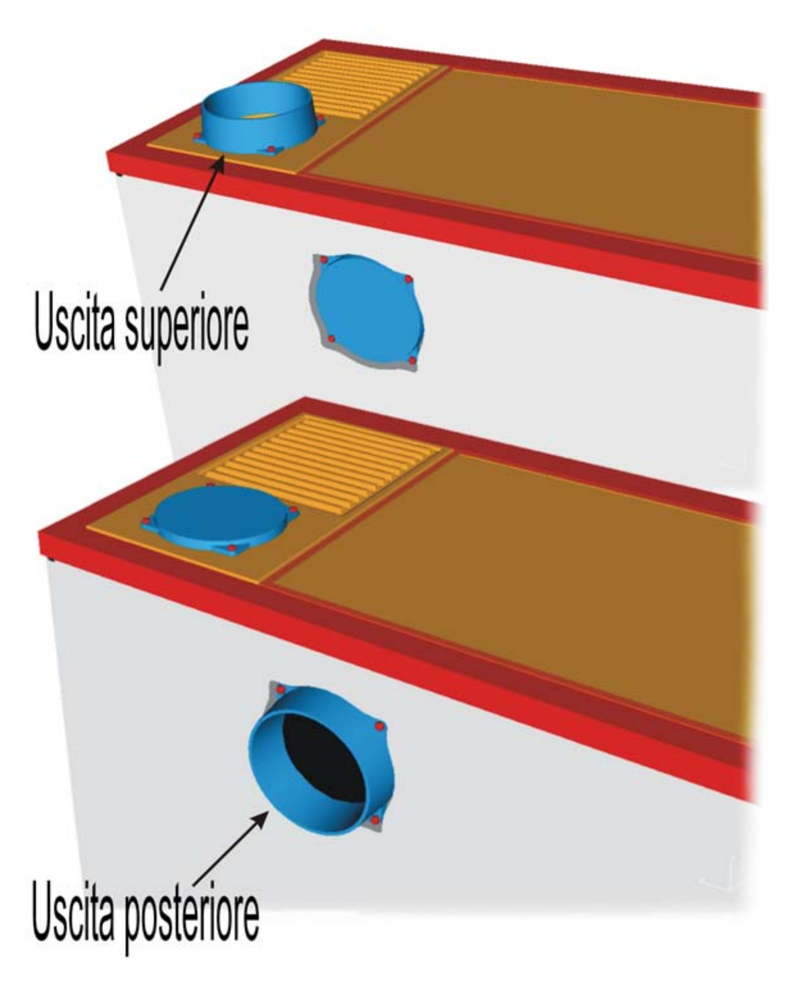
La struttura interna è costruita in acciaio galvanizzato

La cornice del piano di lavoro è in acciaio inossidabile smerigliato, il piano di lavoro in ferro fuso levigato e il supplemento del piano di lavoro è in ghisa smaltato in porcellana vetrificata, con una zona per cucinare alla griglia, il collare di uscita dei fumi è in ghisa smaltato in porcellana vetrificata. La cucina viene fornita con l'installazione del collare di uscita fumi superiore, si può modificare l'uscita superiore con una posteriore con una facile sostituzione del collare di uscita dei fumi.

Il forno in acciaio inossidabile ha incorporati dei supporti antirovesciamento del vassoio del forno, che permettono lo scivolamento di questo praticamente in tutta la sua lunghezza, senza correre il rischio che si versino gli alimenti cucinati. Questi supporti sono facilmente smontabili (farli scivolare verso l'alto, liberandoli dal foro superiore), per facilitare la loro pulizia fuori dal forno.
La porticina per la fuliggine rimane nascosta esteticamente sotto la porta del forno. .



II.- TRASFORMAZIONE USCITA FUMI SUPERIORE CON USCITA FUMI POSTERIORE (SOLO NEL Mod. DEVA II 100)



La cucina viene fornita con l'installazione del collare di uscita dei fumi superiore; per effettuare il cambio del collare di uscita superiore con quello di uscita posteriore è necessario allentare le quattro viti di collegamento con il supplemento del piano di lavoro, togliere il tappo che porta sul retro ed effettuare il cambio, posizionando il collare nell'uscita posteriore e il tappo nell'uscita superiore.

III.- INSTALLAZIONE

L'installazione della cucina influirà in modo decisivo sulla sicurezza e sul buon funzionamento della stessa.
È molto importante realizzare una buona installazione.
Per assicurare una corretta installazione, si consiglia di affidare l'incarico ad un esperto. .

A.- Canna fumaria

Il funzionamento della cucina dipende :

a) Dalla canna fumaria.
b) Dal modo di operare con essa.
c) Dalla qualità del combustibile impiegato.

Attraverso gli anni di utilizzo, Lei potrà cambiare il tipo di combustibile, ma la canna fumaria una volta installata in un determinato punto non è così facile da modificare o da cambiare di posto.
Per questa ragione le seguenti informazioni La aiuteranno a decidere se può usare la canna fumaria esistente oppure no, o decidere di costruirne con una nuova.
Queste informazioni La aiuteranno a prendere la giusta decisione.

1.- *Come funzionano le canne fumarie*

Una conoscenza di base del modo di funzionare delle canne fumarie La aiuterà a trarre il migliore vantaggio dalla Sua cucina.
La funzione della canna fumaria è quella di:

a) espellere i fumi e i gas senza pericolo al di fuori della casa.
b) procurare al focolare il tiraggio sufficiente affinché il fuoco si mantenga vivo.

¿ Che cos'è il tiraggio?.

La tendenza dell'aria calda a salire crea il tiraggio.
Durante l'accensione della cucina l'aria calda sale attraverso la canna fumaria ed esce verso l'esterno. Il condotto della canna fumaria si scalda e mantiene il tiraggio. Fino a che la cucina e la canna fumaria non saranno caldi, il tiraggio non funzionerà alla perfezione.
La situazione, la dimensione e l'altezza della canna fumaria condizionano il tiraggio.
Bisogna considerare quanto segue:

- Canne fumarie situate all'interno della casa si mantengono calde; così il tiraggio è maggiore.
- La dimensione della canna fumaria consigliata dal produttore mantiene un buon tiraggio.
- L'altezza del canna fumaria condiziona il tiraggio: maggiore altezza → miglior tiraggio

maggiore altezza ⇒ miglior tiraggio

La canna fumaria deve sporgere di almeno un metro rispetto alla parte più alta del tetto.

Ci sono altri fattori che condizionano il tiraggio:

-Case molto isolate all'interno, senza correnti d'aria; il fatto che non entri aria nel locale causa un tiraggio insufficiente. Ciò si corregge mandando aria dall'esterno verso la cucina.
- Alberi e/o edifici alti vicini all'abitazione rendono difficile il tiraggio.
- La velocità del vento. Generalmente i venti continui forti aumentano il tiraggio; mentre i venti tempestosi producono una diminuzione del tiraggio.
- Temperatura esterna. Quanto più freddo fa all'esterno, tanto migliore sarà il tiraggio.
- Pressione barometrica. Durante i giorni di pioggia, umidi o burrascosi, il tiraggio è generalmente debole.
- Vivacità del fuoco. Quanto più caldo è il fuoco, tanto più forte sarà il tiraggio.
- Crepe nella canna fumaria, le porte mal sigillate o sporche, l'entrata di aria attraverso l'unione dei tubi, un altro apparecchio collegato al camino, ecc., possono produrre tiraggi inadeguati.

2.- Formación de creosota y su limpieza.

Quando il legno si brucia lentamente, si producono catrami e altri vapori organici, che combinandosi con l'umidità dell'ambiente formano il creosoto.
I vapori di creosoto si possono condensare se le pareti della canna fumaria sono fredde. Se si accende il creosoto, possono prodursi fiamme estremamente alte.

Qualunque accumulo dello stesso dovrà essere eliminato immediatamente.
Poiché l'accumulo di creosoto dipende da tante variabili, è molto difficile prevedere il momento in cui si deve pulire la canna fumaria. L'ispezione visiva è il modo più sicuro di sincerarsi se la canna fumaria della Sua cucina sia pulita da creosoto.
Per questo raccomandiamo che si realizzino installazioni alle quali sia facile accedere.

3.- Opzioni

Se deve costruire una canna fumaria per la Sua cucina ha due alternative:

a) canna fumaria in muratura
b) canna fumaria di metallo

Gli studi rivelano che non c'è grande differenza, per quanto riguarda la resa del tiraggio, tra metallo e muratura. Sarà Lei che, a seconda del caso, sceglierà uno o l'altro.
Sempre che sia possibile, collochi la canna fumaria all'interno della casa, in questo modo otterrà un migliore tiraggio, accumulerà meno creosoto e avrà una vita più lunga.
I vantaggi delle canne fumarie in muratura sono:

- *La massa di mattoni e mattonelle riduce il raffreddamento dei fumi nella canna fumaria.*
- *La caratteristica dei mattoni di accumulare calore permette di mantenere la casa calda per più tempo dopo che il fuoco si è estinto.*
- *Può essere costruita secondo il proprio gusto.*
- *Se è costruita bene, può essere più resistente al fuoco rispetto a quelle metalliche.*

Le canne fumarie in muratura devono essere ben foderate per evitare il raffreddamento dei fumi.
Devono essere costruite con dei materiali che sopportino le alte temperature e la corrosione. Possono essere rotonde, quadrate, ecc.; ciò che importa è la grandezza delle stesse.
In merito alle canne fumarie in muratura per la cucina si dovranno rispettare le misure riportate nel capitolo intitolato DATI TECNICI.
I vantaggi delle canne fumarie metalliche sono:

- *Facile installazione.*
- *Permettono di dare leggeri cambiamenti di direzione al tubo, il che facilita una maggiore flessibilità nella scelta del posto in cui installare la cucina.*
- *Poiché esistono gomiti curvati, si eliminano gli angoli vivi che rendono difficile il tiraggio.*

4.- Collegamento alla canna fumaria

Per la connessione della cucina alla canna fumaria si fornisce un gomito di ghisa (nella versione luxe), che si collega dall'esterno del collare della cucina, seguito da tubi di Ø150mm in verticale, introducendo la parte 'maschio' di questi all'interno del gomito di ghisa.

Nella salita verticale della canna fumaria si devono evitare gomiti e parti in orizzontale che possano rendere difficile il tiraggio e favorire la formazione di creosoto e fuliggine.
È molto importante sigillare l'unione dei tubi che formano la canna fumaria con mastice refrattario, gesso o altro materiale appropriato, per impedire l'entrata di aria attraverso la parte.
L'unione dei tubi che formano la canna fumaria, nel caso di tubi metallici, deve essere sigillata durante il montaggio e questi devono essere orientati con l'estremo "maschio" verso il basso. In questo modo si evita che il creosoto che potrebbe formarsi all'interno degli stessi esca verso l'esterno.
Questi consigli devono essere seguiti se si utilizza come combustibile tanto la legna quanto il carbone.

5.- Algunas normas

Di seguito indichiamo altre norme che devono essere rispettate durante la costruzione della canna fumaria:

a) Impiegare materiali resistenti e non combustibili. Non montare tubi di fibrocemento per i primi 2-3 metri.
b) Scegliere un tracciato che sia il più verticale possibile. Non collegare vari apparecchi alla stessa canna fumaria.

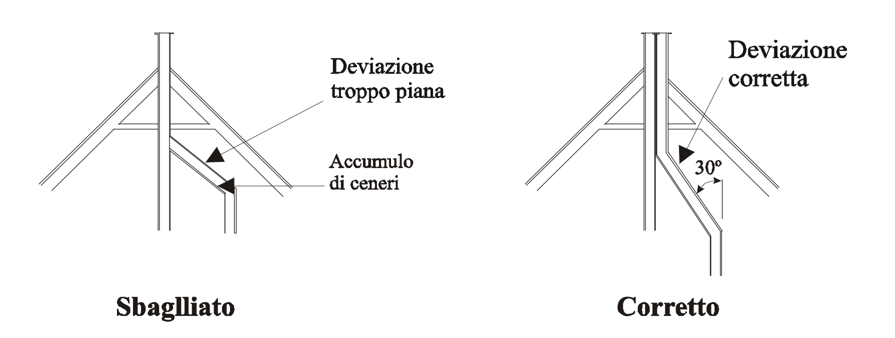


Fig.-2

Evitare che il condotto sbocchi in zone vicine a costruzioni, e far sì che superi in altezza la punta più vicina, se c'è un edificio confinante.

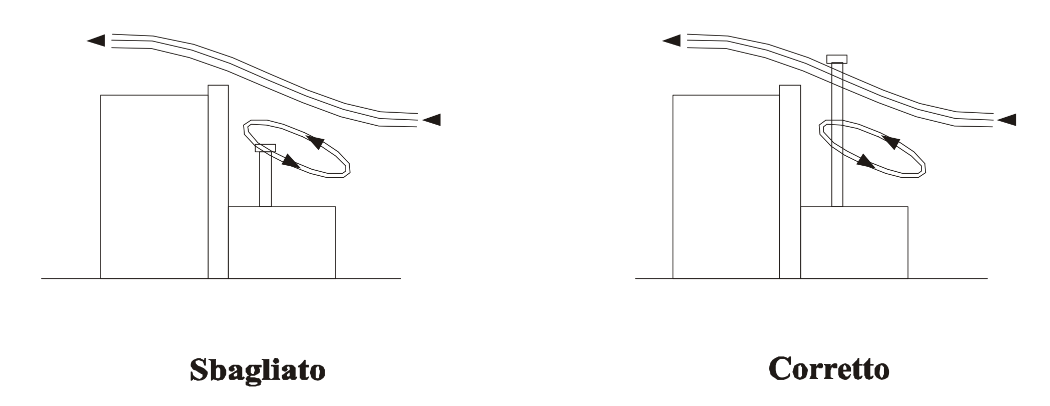


Fig.-3

d) Scegliere per il condotto un luogo che sia il meno possibile esposto a raffreddamenti. Se possibile, far sì che la canna fumaria sia posta all'interno della casa.

e) Le pareti interne devono essere perfettamente lisce e libere da ostacoli. Durante l'unione di tubi con canne fumarie di mattoni evitare le strozzature.

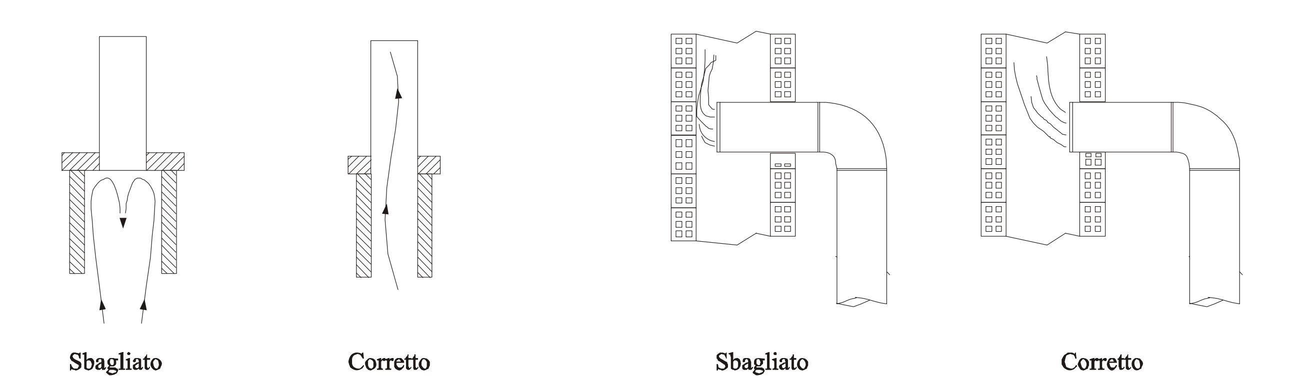


Fig.-4

f) ***È molto importante*** *che le unioni dei tubi siano ben sigillate per tappare le possibili fessure che permettono l'entrata dell'aria.*

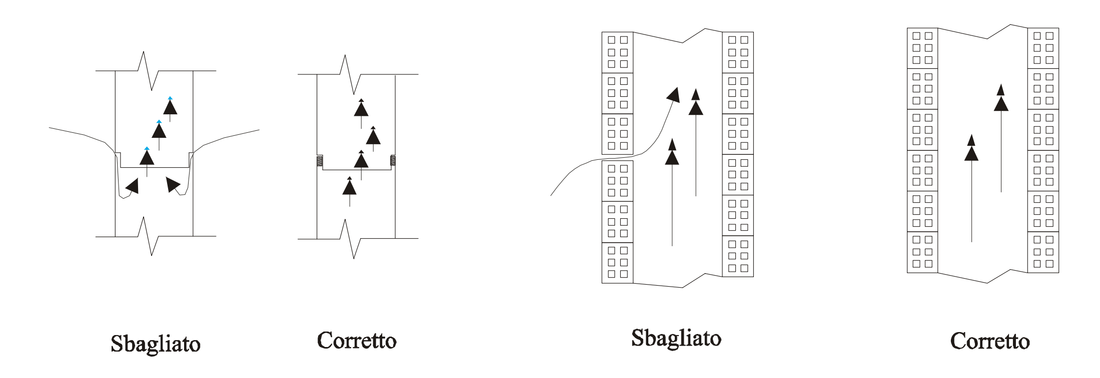


Fig.-5

Per verificare la stabilità della canna fumaria, procedere nel seguente modo:

- *Tappare l'uscita sul tetto.*
- *Introdurre fogli di carta e paglia umida attraverso la parte inferiore della canna fumaria e accenderli.*
- *Osservare le possibili fessure da cui esce il fumo e sigillarle.*



Fig.-6

g) *È molto importante che la canna fumaria superi di un metro la parte più alta della casa. Se si ha bisogno di aumentare il tiraggio, si dovrà elevare l'altezza della canna fumaria.*

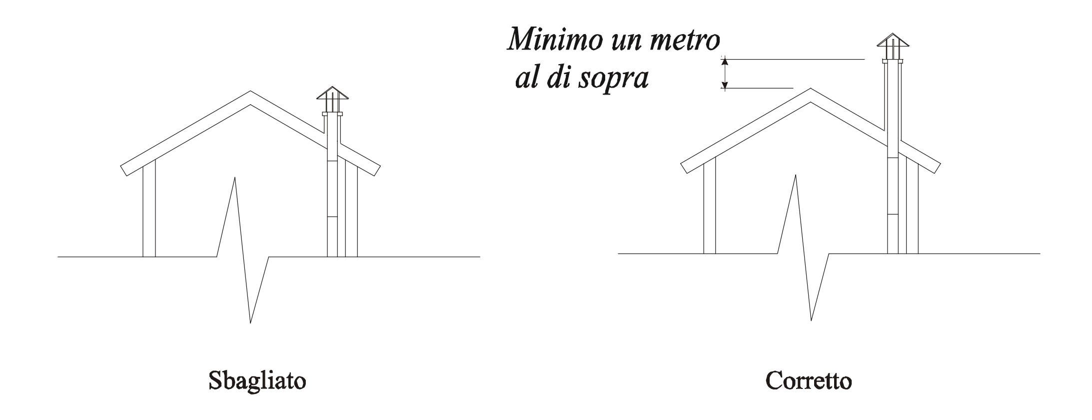


Fig.-7

h) Che i cappelletti non rendano difficile il tiraggio

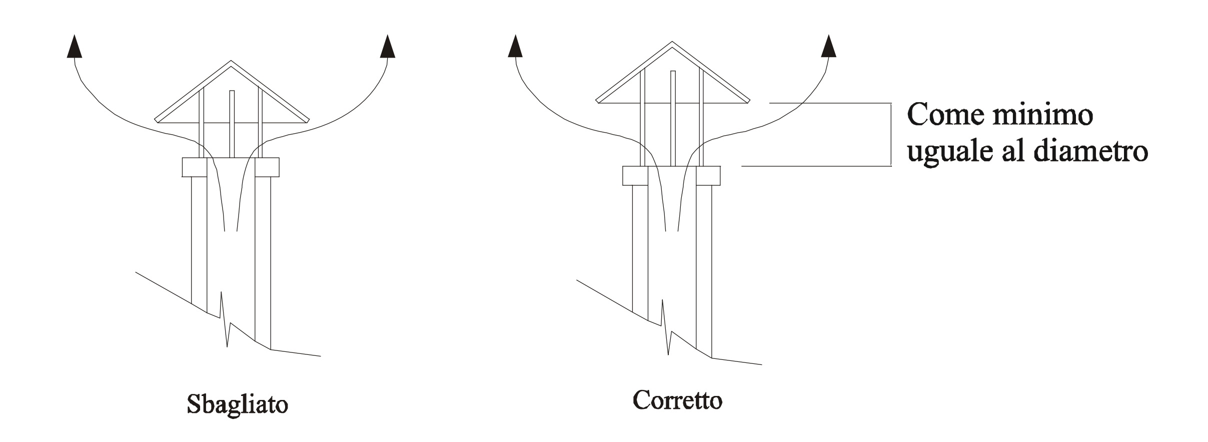
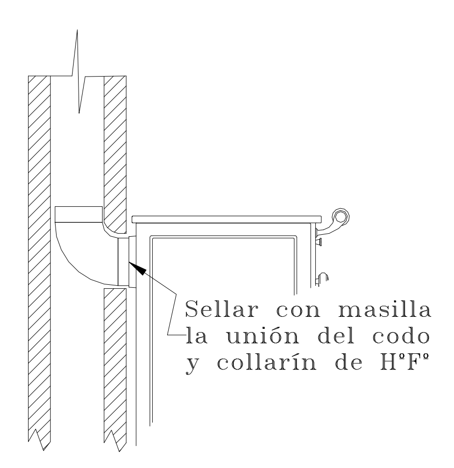


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., *per ottenere un perfetto funzionamento delle Sue cucine, fornisce tubi, gomiti e adattatori in acciaio tinti e smaltati, in conformità con le misure che vengono indicate nel catalogo.*

i) Quando la cucina viene collegata ad una canna fumaria in mattoni, si raccomanda di installare un gomito a 90° in ghisa o lastra d'acciaio, facendo in modo che la connessione sia totalmente salda.

Fig.-9



j) Evitare una connessione di una lunghezza eccessiva tra la cucina e il camino e una inclinazione negativa.

Fig.-10

Menor de 1 m.

Inclinación positiva

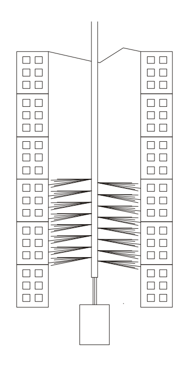
CORRETTO

Mayor de 1 m.

Inclinación negativa

SBAGLIATO

a k) Canna fumaria almeno una volta all'anno.



La pulizia più efficace per i condotti della canna fumaria è mediante spazzole antifuliggine appropriate. Esistono prodotti chimici che aiutano a ritardare la pulizia classica con spazzole.
Le spazzole devono essere il più possibile adatte al diametro della canna
L'unione dei tubi che formano la canna fumaria, nel caso di tubi metallici semplici, deve essere sigillata con mastice refrattario.
l)) Le canne fumarie esterne metalliche devono essere costruite con tubi doppi calorifugati, speciali per combustibili solidi

IV.- ACCESORI OPZIONALI

Hergóm *dispone dei seguenti accessori per questa cucina:*

- *Tubi d'acciaio in smalto vetrificato.*
- *Tubi in acciaio inossidabile.*
- *Gomiti e cappelletti per la costruzione del camino.*

V.- V.- ISTRUZIONI D'USO

Prima di utilizzare la Sua cucina, si informi sulla manutenzione del piano di lavoro che ha comprato. Al capitolo IV si forniscono i consigli necessari.
Con ogni cucina si consegna un set di utensili del focolare, composto da un gancio per rimuovere il focolare e un raschietto per la pulizia del portacenere e del condotto dei fumi attraverso il passaggio dalla porticina per la fuliggine situata in basso al forno.
Prima di accendere la cucina, deve verificare che il condotto dei fumi sia perfettamente pulito, per ottenere un buon tiraggio.
La griglia di ferro fuso nel trasporto va situata all'interno del cassetto di portacenere, collocarla nel vuoto che ha la trave di refrattaria della casa per lei
Al momento di accendere la cucina, chiuda la porta della legna, apra la valvola d'aria primaria girando il pomello della stessa, e la valvola di tiraggio diretto, muovendo verso l'esterno la maniglia in ottone che si trova sopra la porta del forno.
Una volta ottenuto un regime normale di combustione, chiuda la valvola di tiraggio diretto portando la maniglia in ottone alla sua posizione normale.
Regoli il tiraggio della Sua cucina per mezzo della valvola d'aria primaria, tenendo sempre presente che un tiraggio troppo aperto, oltre ad originare un consumo maggiore di carbone o legna, fa sì che la piastra del piano di lavoro raggiunga una temperatura eccessiva.
Non riempire mai totalmente il focolare di combustibile e non lasciare la porta del portacenere aperta. Non accostare la legna o il carbone alla porta di carico.
Il tiraggio consigliato del camino è di 1,5 mmca. Per un funzionamento controllato della Sua cucina, e per evitare combustioni estremamente forti, viene fornita una griglia con 12 fori.
Se durante l'installazione della Sua cucina, essa non raggiunge la temperatura adeguata di funzionamento, apra più fori nella griglia fino ad ottenere il tiraggio adatto.

Controlli sempre la temperatura del forno della Sua cucina mediante il termometro situato sulla porta. Se la temperatura raggiunge i 250° (zona gialla del termometro), non apportare ulteriore combustibile, chiudere la valvola di accettazione d'aria del portacenere, e, se necessario, aprire la porta di carico della legna per frenare la combustione.
Un riscaldamento eccessivo della cucina, percepito tramite una temperatura del forno superiore a
300ºC (zona rossa del termometro), può produrre il deterioramento del piano di lavoro.
La preparazione degli alimenti si effettua più rapidamente se le pentole, le padelle e altri utensili impiegati hanno un fondo perfettamente piano.

1.-Prima accensione

Si raccomanda di realizzare la prima accensione con fuoco lento per 3 o 4 ore, per far sì che si stabilizzino le diverse parti, ed evitare così qualsiasi possibile rottura.el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

VI.- PULIZIA E MANUTENZIONE

1.- Del fronte smaltato.

La pulizia deve essere realizzata perfettamente quando il focolare è freddo, impiegando a questo scopo panni leggermente umidi di acqua insaponata, poi asciugando.

Le cucine smaltate in colore rosso, durante il suo funzionamento, lo smalto rosso si trasforma in un tono ma offusco, il quale gira al suo tono originale raffreddandosi
Tutte le guarnizioni in ottone presentano un trattamento di protezione che risponde alle caratteristiche che vengono descritte dettagliatamente qui di seguito:

Tipo: Poliestere – TGIC
Utilizzato per interni ed esterni
Temperatura sopportata: 190ºC per 10' e 170ºC per 20'
Adesione secondo ISO 2409: 100%
Pellicola: 40-50 micron
Test di umidità secondo ISO 6270: 1000 ore senza perdita di adesione
Prova di spray salino secondo ISO 7253: 1000 ore senza che appaiano bolle o punti di corrosione.

Evitare di utilizzare detergenti forti o prodotti abrasivi che possano danneggiare lo smalto.

2.- Del piano di lavoro..

Per mantenere un buona spetto di questo piano di lavoro, si raccomanda di pulirlo con frequenza con un detergente e uno strofinaccio metallico.
Fare attenzione a non passare lo strofinaccio sulla cornice in acciaio inossidabile e asciugare perfettamente.

3.- Della cornice in acciaio inossidabile

Per conservare gli oggetti metallici, esistono sul mercato prodotti adatti che La aiuteranno a mantenere in vita la brillantezza a specchio dell'acciaio inossidabile. Eviti tutti gli utensili che possano rigare l'acciaio, quindi, per far sì che l'acciaio

inossidabile conservi le sue proprietà, è essenziale che il suo strato superficiale non sia deteriorato.

4.- Dalle ceneri

Lo speciale disegno del fornello in materiale refrattario, che permette il massimo sfruttamento del combustibile, fa sì che le ceneri che si producono siano minime.
Ciò permette che si possa accendere la cucina in più occasioni senza che sia necessario ritirarla dal focolare.
Quando fosse necessaria questa operazione, tolga la griglia dal focolare e butti le ceneri nel portacenere. Svuoti il portacenere in un recipiente metallico e lo porti immediatamente fuori dall'abitazione.

5.- Dalla fuliggine

Il coperchio della porticina per la pulizia della fuliggine è nascosto esteticamente dietro la porta del forno.
Questa porticina si utilizza per la pulizia della fuliggine che può rimanere accumulata sul fondo della cucina

VII.- SICUREZZA.

Ci sono possibili rischi che bisogna tenere presente al momento di far funzionare la Sua cucina a combustibili solidi, qualunque sia la marca.
Questi rischi possono minimizzarsi se si seguono le istruzioni e raccomandazioni che forniamo in questo manuale.
Di seguito raccomandiamo una serie di norme e consigli, ma soprattutto Le raccomandiamo di utilizzare il Suo buon senso comune.

1. *Mantenga lontano qualunque materiale combustibile (tende, indumenti, ecc.) a una distanza minima di sicurezza di 0,90 m.*
2. *Proteggere i mobili adiacenti alla cucina con materiali resistenti al calore, nelle aree del piano di lavoro e dello sbocco dei fumi.*
3. *Lasciare una separazione di 30-40 mm. tra i mobili e i lati della cucina per permettere la circolazione dell'aria intorno ad essa.*
4. *Le ceneri dovranno essere svuotate in un recipiente metallico e portate immediatamente fuori dalla casa.*
5. *Non si devono mai utilizzare combustibili liquidi per accendere la Sua cucina. Mantenere molto distante qualunque tipo di liquido infiammabile (benzina, petrolio, alcool, ecc.).*
6. *Eseguire ispezioni periodiche del camino e pulirlo tutte le volte che fosse necessario.*
7. *Per facilitare lo spostamento della cucina, si forniscono alcuni attacchi, con il fine di evitare la sua manipolazione muovendo il piano di lavoro, la barra passamano, le parti laterali ecc.*

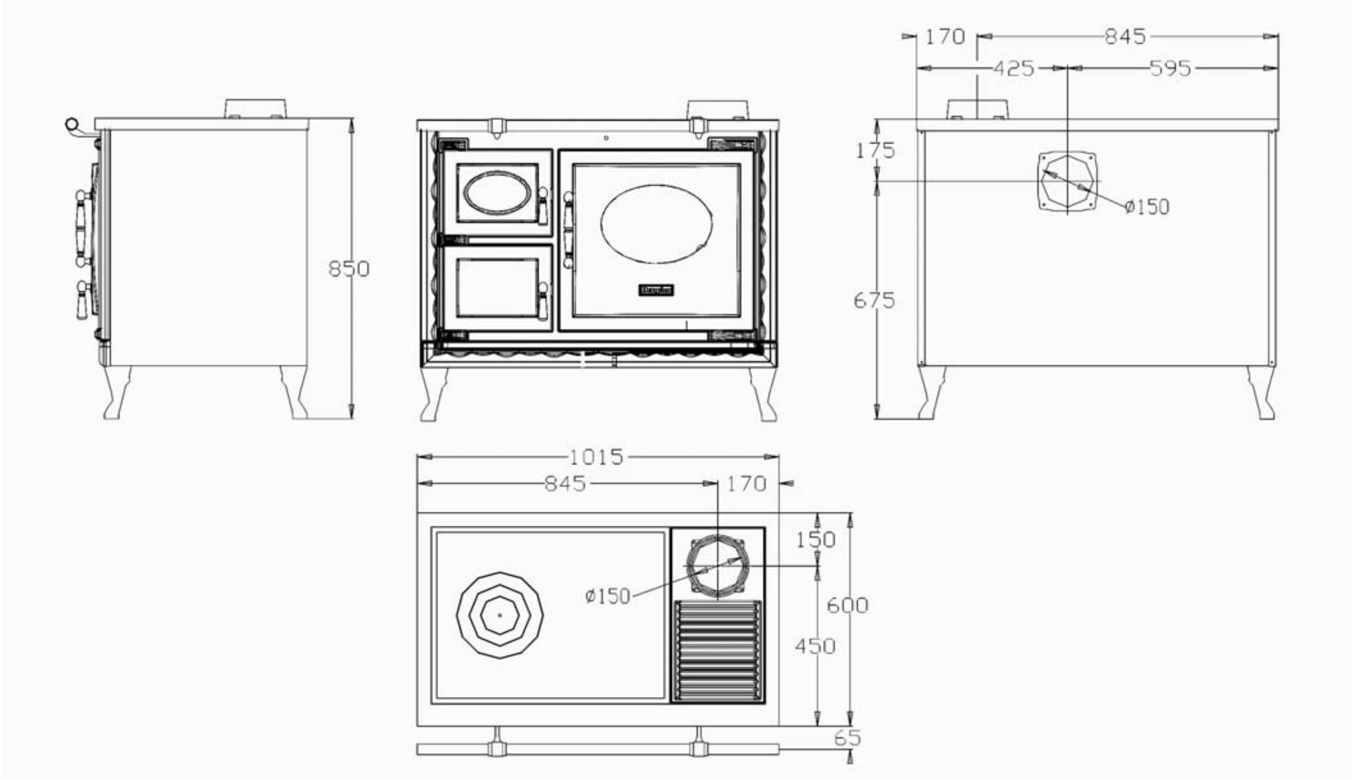
VIII.- PRODOTTI PER LA CONSERVAZIONE.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A *mette a Sua disposizione una serie di prodotti per la conservazione dei suoi fabbricati:*

-***Pasta refrattaria***, *per migliorare la stabilità e la sigillatura.*
-***Antifuliggine***, *potente catalizzatore che facilita l'eliminazione di residui di gasi di ceneri.*
-***Pastiglie di accensione***, *prodotto indispensabile quando si necessita un'accensione rapida e pulita.*
-***Pulisci vetri***, *trattamento idoneo per eliminare il grasso carbonizzato dei vetri di stufe, camini, ecc.*

IX.- DATI TECNICI

Modelo	Misure della cucina			Misure del forno			Misure del focolare		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modello	Peso (kg)	Potenza(Kcal/h) (a)	Misure della canna fumaria			Tiro (mmca)
			In lamiera (mm)	In mattoni interno (mm)	Altezza (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(a) Combustibile: legna di faggio
(b) Altezza raccomandata tra 4 e 6 metri. Per altre altezze consultare il Fornitore o il produttore.
(c) Quando l'altezza della canna fumaria è inferiore a 5 metri, si raccomanda di montare un tubo di Ø175 mm. all'esterno del collare.

WELCOME to the **Hergóm** *range.*

We would like to thank you for choosing our **Hergóm** *Nansa cooker, which represents, in technique and style, a significant improvement in classical coal and wood cookers.*

We are sure that your new cooker will prove fully satisfactory, which is the most outstanding feature of our equipment.

Owning a **Hergóm** *Nansa cooker displays an exceptional sense of quality.*

Please, read this manual in full. Its purpose is to familiarise users with the cooker by explaining extremely useful installation, operational and maintenance instructions. Keep the manual at hand and consult it whenever necessary. If, after reading this manual, you should require any extra clarification, please consult your regular dealer or directly call the factory.

IMPORTANT WARNING*: If the cooker is not installed correctly, it will not provide the excellent service for which it has been designed. Please, read these instructions in full and trust the work to a specialist.*

Industrias **Hergóm, S.A***. may not be held liable for any damages caused by alterations in its products that have not been authorised in writing, or for defective installation work.*

Furthermore, it reserves the right to change its products without prior warning.

Any liability due to manufacturing defects will be subject to the criteria and verification of the company's experts and will be limited to the repair or replacement of its products, excluding any construction work or damage the said repairs may cause.

TABLE OF CONTENTS

I.- INTRODUCTION

This model features a cast iron front with a vitreous porcelain enamel surface in several colours; polished brass hinges (also available in chrome) and the controls are decorated in black porcelain.

The legs are made of chromed cast iron.

The internal structure is made of galvanised steel.

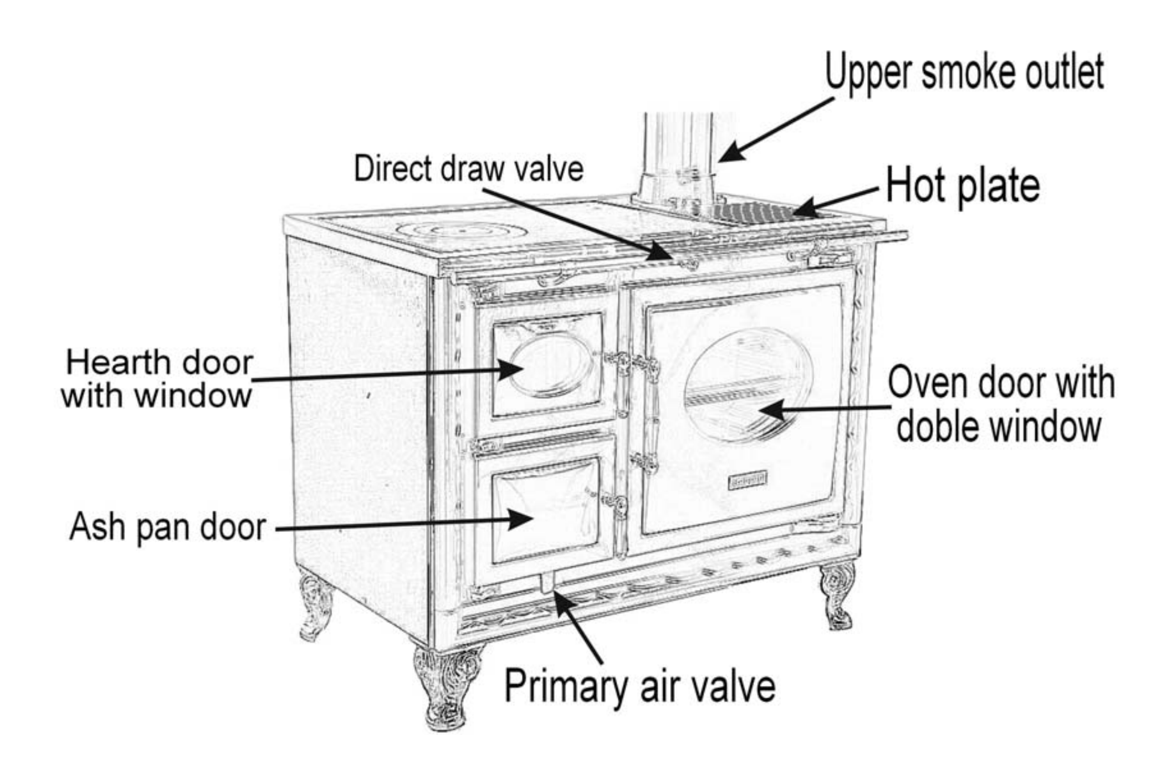
The top frame is made of stainless steel with a polished cast iron rim, and the top plate is made of cast iron enamelled in vitreous porcelain, with a hotplate area. The smoke outlet ring is made of cast iron enamelled in vitreous porcelain. The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the top outlet. This can be changed to the back outlet by simply removing the ring from the top outlet and placing it in the back outlet (section II).

The oven door includes a double glass-ceramic tinted window with a thermometer to control the temperature at which food is prepared.

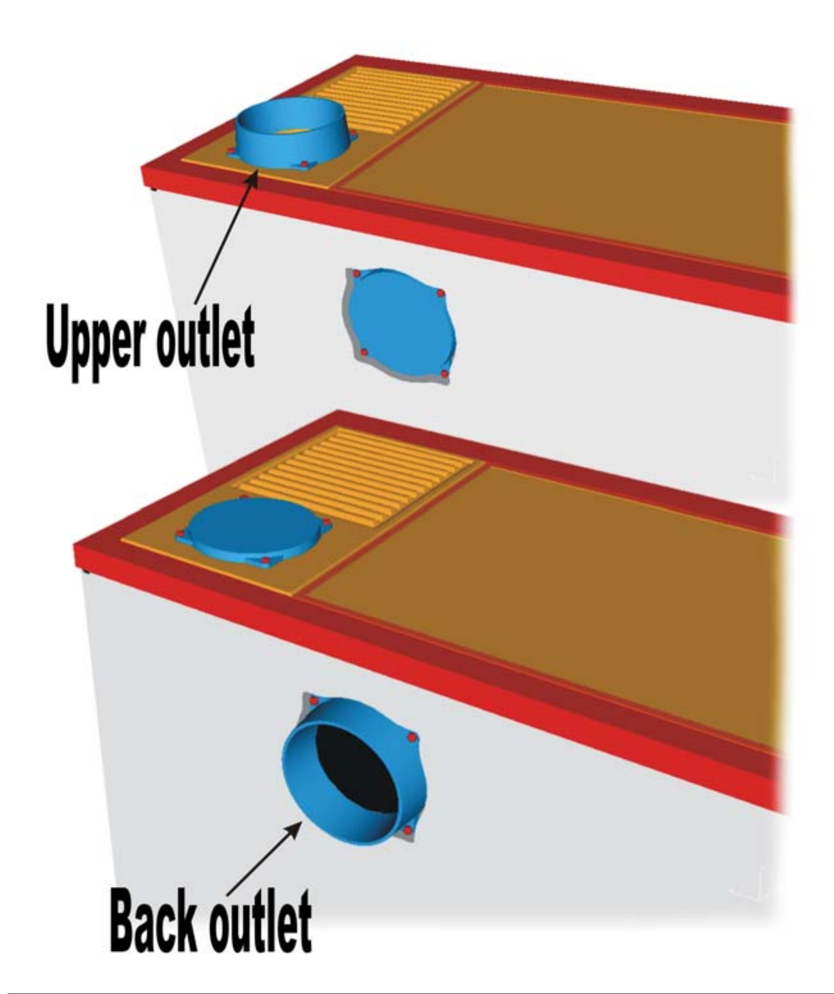
The stainless steel oven includes oven tray anti-tip supports thanks to which the tray can be pulled out almost completely without the risk of its contents sliding off. These supports are easy to remove (slide them up, free them from the lower hole and then slide them out to free them from the top hole) to clean outside the oven.

The hearth door includes a glass-ceramic window to be able to view the fire.

The soot cover is hidden under the oven door.



II.- CHANGING THE TOP OUTLET FOR THE BACK OUTLET



The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the upper outlet. In order to change the ring from the top to the back outlet, release the four screws that attach it to the hob, remove the cover on the back outlet and install the ring. Place the ring on the back outlet and the cover on the top outlet.

III.- INSTALLATIÓN

He way the cooker is installed will decisively affect safety issues and how it works

It is important to install the cooker correctly.
In order to ensure it has been installed correctly, it should be installed by a professional.

A.- Chimneys.

The way the cooker works depends on:

a) The chimney.

b) How it is used.

c) The quality of the fuel used.

Over the years, you may change the type of fuel you use but, once the chimney has been installed in a given place, it is not so easy to alter or reposition.

Therefore, the following information will help you decide whether you can use your present chimney or not, or help you decide to build a new one.

This information will help you make the correct decision

1.- *How chimneys work*

A basic knowledge of the dynamics of chimneys will help you make the most of your Nansa cooker.

Chimneys:

a) Safely evacuate smoke and gasses from the house.

b) Provide sufficient draw in the hearth to keep the fire alive.

.

What is the "chimney draw"?

The tendency air has to rise generates the chimney effect.

When a cooker is lit, hot air rises through the chimney. The chimney flue heats up and keeps it drawing. Until the cooker and the chimney are hot enough, the chimney effect will not work properly.

The chimney effect depends on the location, size and height of the chimney.

The following must be taken into consideration:

- *Chimneys located inside a house keep warm and, therefore, chimney draw is greater.*

- *The chimney size recommended by the manufacturer will provide a good chimney effect.*

- *The height of a chimney affects how it draws:*

greater height => better chimney effect

The chimney must project at least one metre over the highest part of the roof.

Other factors also affect chimney draw:

- *Houses that have very good internal insulation, free from draughts, provide inadequate draw as no air enters the building. This can be corrected by allowing external air to reach the cooker.*

- *High trees and/or buildings near the house also have a negative effect on chimney draw.*

- *Wind speed. Usually, sustained strong winds increase chimney draw but stormy winds have a negative effect.*

- *External temperature. The colder it is outside, the greater the chimney effect.*

- *Atmospheric pressure. The chimney effect is usually poor on rainy, damp or stormy days.*

- *Intensity of the fire. The hotter the fire, the stronger the chimney effect.*

- *Cracks in the chimney, badly sealed or dirty covers, air entering through pipe joints, other devices connected to the chimney.... may affect chimney draw negatively.*

2.- Creosote formation and cleaning.

When wood burns slowly, it produces tar and other organic fumes that, when combined with a damp atmosphere, form creosote.

Creosote fumes may condense if the chimney walls are cold. If it catches fire, extremely tall fires may be caused.

Any accumulation of creosote must be eliminated.

As the accumulation of creosote depends on a number of variables, it is very difficult to know when the chimney should be cleaned.

The safest way of ensuring that the chimney of your cooker is creosote free is by performing a visual inspection.

Consequently, we recommend building installations that are easy to access.

3.- Options.

If you are going to build a chimney for a Hergóm Nansa cooker, you have two alternatives:

a) Brickwork chimneys.

b) Metal chimneys.

Studies have reached the conclusion that there is no great difference in performance between metal and brick-cement chimneys. You will have to choose one or the other.

Whenever possible, build your chimney inside the house; this will provide better draw, lower creosote accumulation and a longer life.

The advantages of brick chimneys include:

a) *Fumes cool off more slowly inside the chimney due to the mass of bricks and tiles.*

b) *As bricks accumulate heat, the house keeps warm longer after the fire is put out.*

c) *It can be built to the specific requirements of each person.*

d) *If well built, it will be more resistant to fire than metal chimneys.*

Brick chimneys must be well lined to prevent the fumes from losing temperature.

They must be built with materials that support high temperatures and corrosion.

They may be round, square...., what matters is their size.

Brick-work chimneys for the Hergom Nansa cooker must comply with the measurements indicated in the chapter on TECHNICAL DATA.

The advantages of metal chimneys include:

a) *Easy installation.*

b) *It is possible to change the direction of the chimney slightly, which provides greater flexibility when deciding where the chimney should be installed.*

c) *Curved joints can be used, which eliminates acute angles that have a negative effect on draw.*

4.- Connection to the chimney

A cast iron joint is provided to connect the cooker to the chimney (in the luxe version). The said joint is fitted to the outside of the cooker ring and, in turn, fitted to vertical ∅150mm pipes. The male coupling of the pipes is connected to the cast iron joint.

Bends and horizontal sections, which have a negative effect on draw and favour the formation of creosote and soot, must be avoided in the vertical section of the chimney.

It is very important to seal the ring - elbow - pipe joint using refractory putty, plaster or some other appropriate material to prevent air from seeping in.

The connection of the pipes that form the chimney, in the case of metal pipes, must be sealed during assembly with the male coupling facing downwards. This will prevent any creosote that forms inside from leaking out.

This advice must be followed whenever wood or coal is used as fuel.

5.- Some rules

We shall now explain a number of rules that should be followed when building a chimney:

a) *Use resistant, fireproof materials. Do not use cement asbestos pipes in the first 2-3 metres.*

b) *Choose the most vertical route possible. Do not connect several devices to the same chimney.*

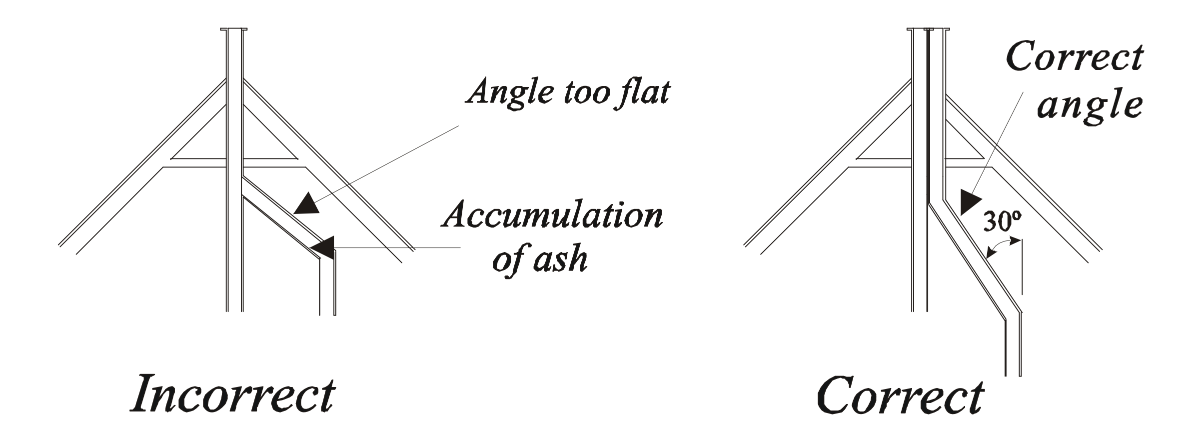


Fig.-2

c)The conduit should not come to an end near buildings and must be higher than the nearest obstacle if there is another building nearby.

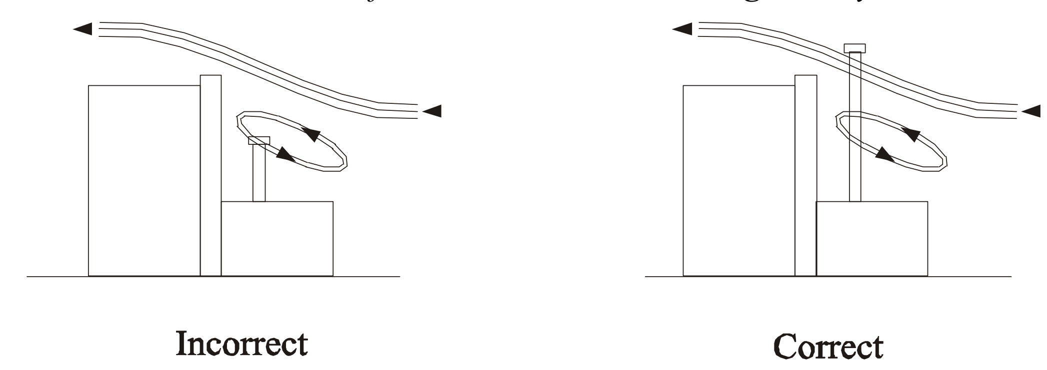


Fig.-3

d) Install the conduit in an area as protected from the cold as possible. If possible, the chimney should be built inside the house.

e)The internal walls must be perfectly smooth and free from obstacles. Avoid bottlenecks where pipes join to the brick chimneys.

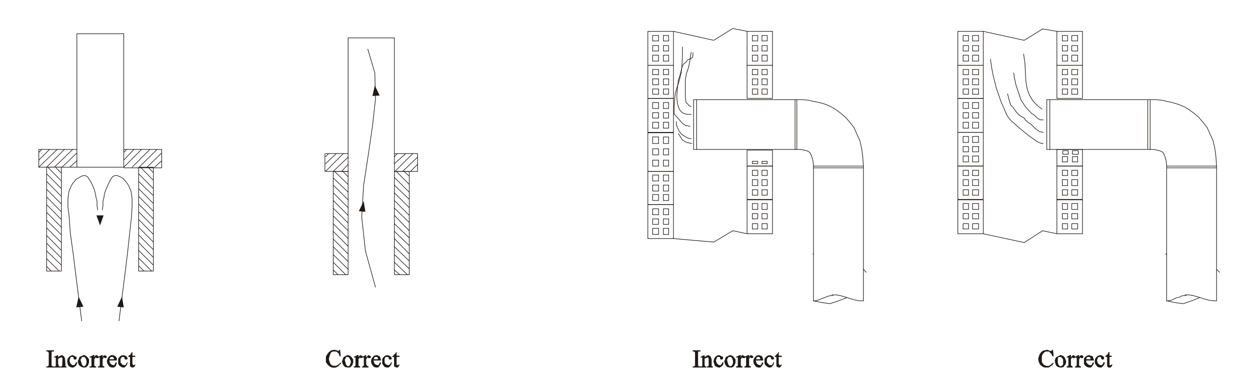


Fig.-4

f) It is very important to ensure that the joints of the pipes are well sealed to avoid possible cracks through which air may enter.

..

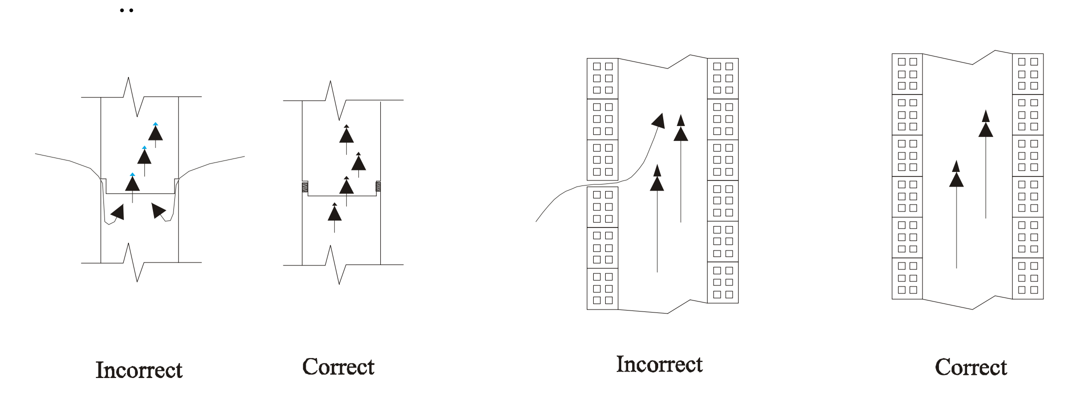


Fig.-5

In order to verify the air-tightness of the chimney, you may:

- *Cover the outlet on the roof.*
- *Introduce damp paper and straw at the bottom of the chimney and light it up.*
- *Watch for possible cracks through which smoke leaks out and seal them.*

.

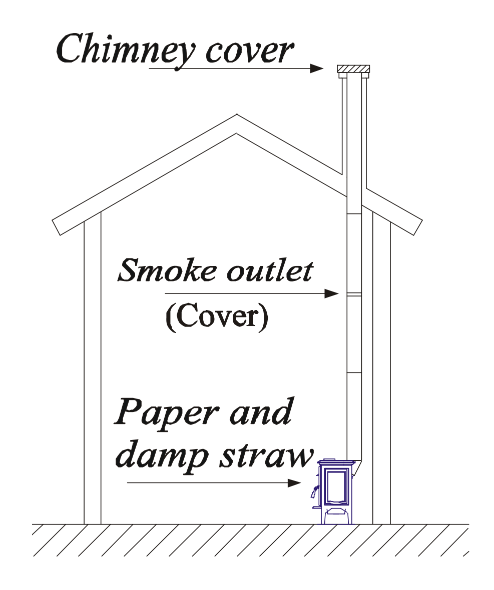


Fig.-6

g) *The chimney should be one metre higher than the highest part of the house. If you need to increase the draw, extend the length of the chimney.*

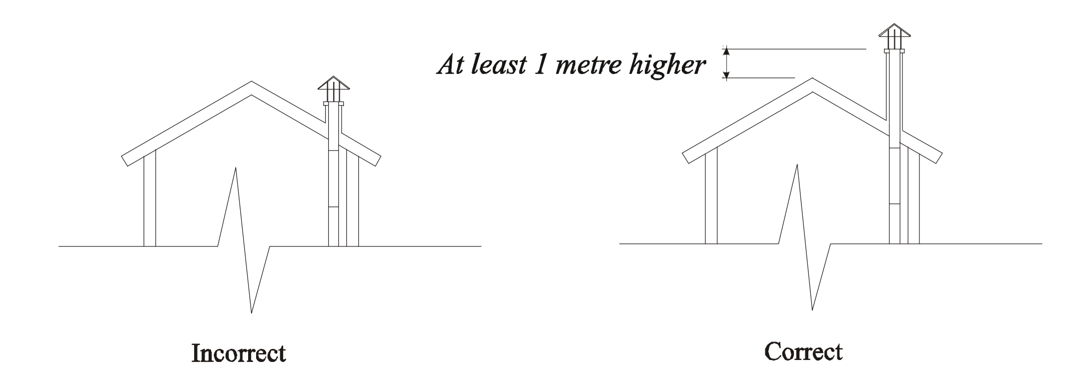


Fig.-7

h) *Chimney covers must not affect chimney draw.*

.

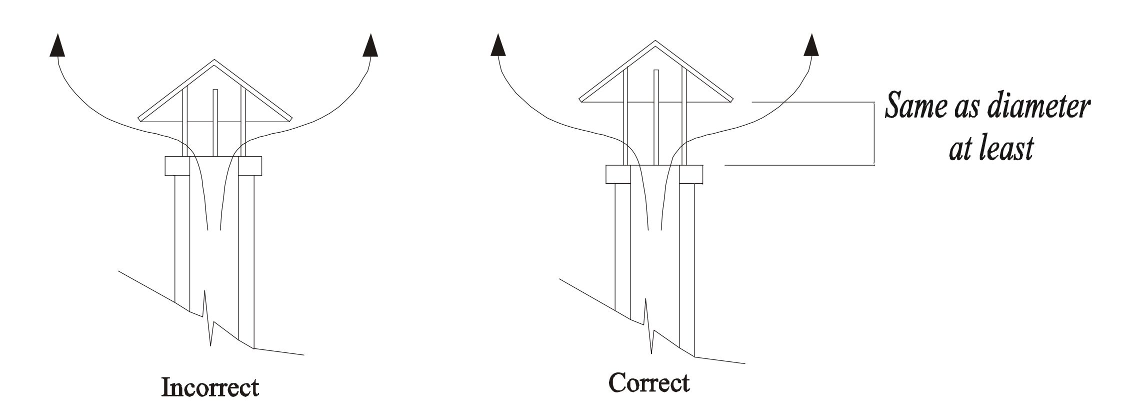
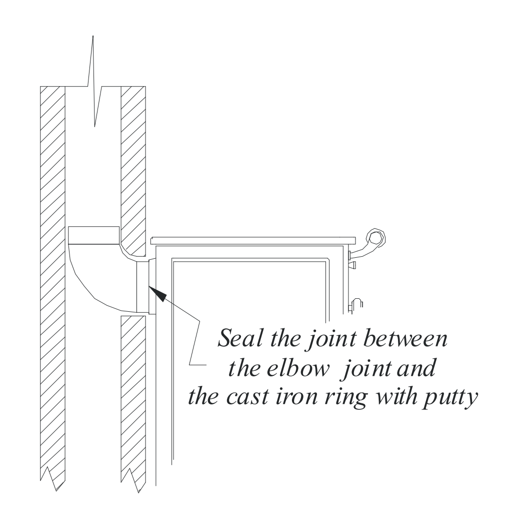


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., *with a view to ensuring the perfect performance of its cookers, supplies painted and enamelled pipes, elbow joints and steel adaptors, based on the measurements indicated in the catalogue.*

i) *When the cooker is connected to a brick-work chimney, we recommend the use of a 90º cast iron or steel elbow joint. Make sure that the connection is totally air-tight.*

Fig.-9



j) Avoid any excessive length in the connection of the cooker with the chimney and any negative inclination

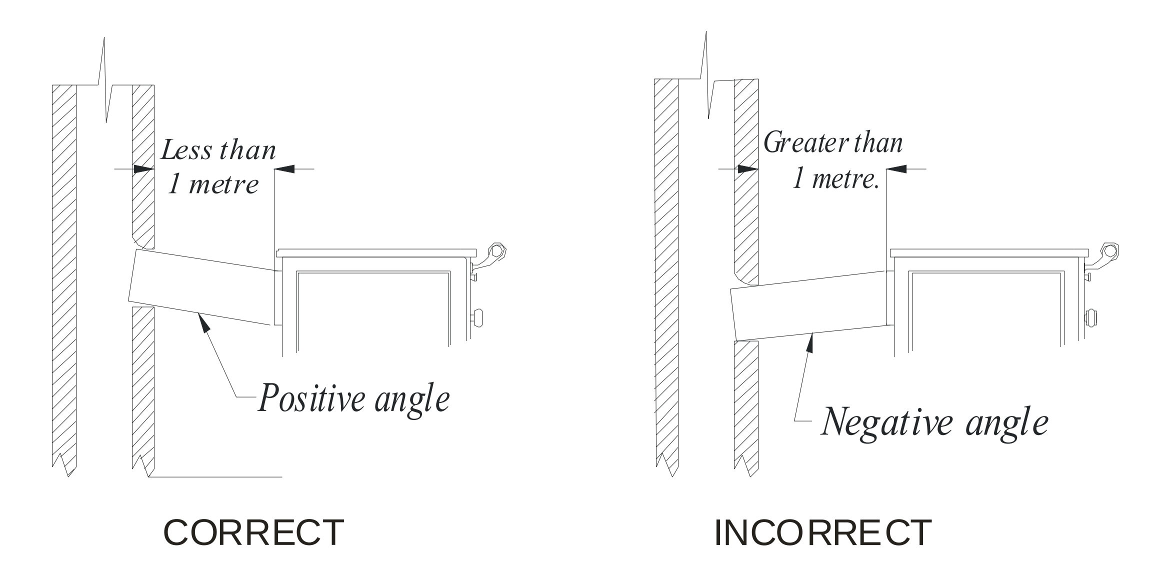
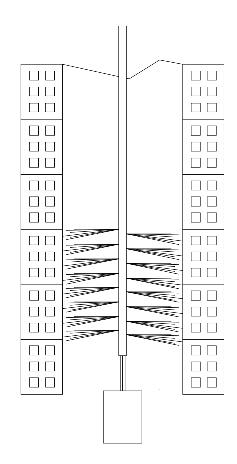


Fig.-10

k) Clean the chimney at least once a year.



The most efficient way of cleaning chimney conduits is using appropriate chimney brushes. Chemical products are available to help postpone classical chimney sweeping operations.

Chimney brushes must adapt as closely as possible to the chimney diameter.

The joints of the pipes that form the chimney, in the case of metal pipes, must be sealed with refractory putty.

l) External metal chimneys must be built with special double insulated pipes for solid fuels.

IV.- OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm *offers the following accessories for this cooker:*

• *Steel vitreous enamel pipes*.

• Stainless steel pipes.

• Elbow joints and covers for chimney construction.

V.- INSTRUCTIONS OF USE

Before using your cooker, please consult maintenance information on the hob you have purchased. Chapter VI provides advice on maintenance.

Every cooker comes with a number of utensils, such as a poker and a scraper to clean the ash pan and the smoke outlet via the soot cover located below the oven.

Before lighting the cooker, please check that the smoke conduit is perfectly clean in order to obtain appropriate draw.
The iron grill fused in the transport goes located inside the ashtray drawer, to place it in the hole that has the reserve of refractory of the fire box.

When lighting the cooker, close the wood oven door, open the primary air valve by turning the handle and the chimney valve by pulling the brass lever located above the oven door.

Once a regular combustion level has been achieved, close the direct chimney valve by moving the brass lever to its normal position.

Regulate draw by means of the primary air valve. Take into account that excessive draw will lead to greater coal or wood consumption and to the overheating of the top.

Never fill the combustion chamber will fuel completely or leave the ash pan cover open.

Do not place wood or coal near the door.

Recommended chimney draw is 1.5 mmca. In order to control the operation of the cooker and to avoid extremely powerful combustion, a 12 gap grille is supplied.
If, once you have installed the cooker, you are unable to reach the correct performance temperature, open more gaps on the grille until you obtain the necessary chimney draw.
Always control oven temperature by means of the thermometer installed on the door. If the temperature should reach 250ºC (Yellow area on the thermometer), do not add further fuel, close the air admission valve to the ash pan and, if necessary, open the door to the wood oven to reduce combustion.

Any overheating of the cooker, indicated by oven temperature exceeding 300ºC (red area on the thermometer), may lead to the deterioration of the hob.

Cooking will take less time if the bottoms of pots, pans and other utensils are perfectly flat.

1.- Lighting up for the first time

We recommend a slow fire for 3 to 4 hours when lighting-up for the first time. This will help stabilise the different components and avoid any possible breakages.

VI.- CLEANING & MAINTENANCE

1.- Enamelled front.

Preferably clean when the cooker is cold. Use a damp cloth dipped in soapy water and then dry.
The kitchens enameled in red color, during their operation, the red enamel becomes a tone but dark, which returns to its original tone when cooling down.
All brass hinges have received a protective coating based on the following features:

Type: Polyester – TGIC

Indoor and outdoor use

Temperature supported: 190ºC for 10' and 170ºC for 20'

Adhesion in accordance with standard, ISO 2409: 100%

Coat: 40-50 micron

Dampness test in accordance with standard ISO 6270: 1000 hours without losing adhesion

Salt mist test in accordance with standard ISO 7253: 1000 hours without the appearance of blisters or corrosion points.

Avoid the use of strong detergents or abrasive products that may damage the enamel.

2.- Polished top with rings.

To preserve the aspect of this top, clean frequently with detergent and a metal scouring pad.

Do not use the scouring pad on the stainless steel rim. Dry well.

.

3.- Stainless steel rim

There are a number of appropriate products on the market to preserve metal components that will help you keep stainless steel looking like a mirror.

Avoid utensils that may scratch steel. For stainless steel to preserve its properties, its surface must not be damaged.

4.- Ash

The special design of the combustion chamber and the use of refractory materials provide maximum combustion efficiency and, consequently, the quantity of ash produced is minimal.

This means that it is possible to light the cooker a number of times before having to empty the ash pan.

When this operation is required, remove the grille and move the ash to the ash pan. Empty the ash pan in a metal container and immediately remove from the house.

5.- Soot

The cover that has to be removed to clean soot is hidden behind the oven door.

This cover is used to clean soot that may have accumulated at the bottom of the cooker.

VII.- SAFETY

A number of possible risks are present when operating your solid fuel cooker with fuel of any brand.

The said risks can be minimised if the instructions and recommendations included in this manual are followed.

Below, we shall recommend some rules and advice but, above all else, we recommend common sense.

1. *Keep any flammable material (curtains, clothes...) away from cooker, at a minimum safety distance of 0.90 m.*
2. *Protect nearby furniture with heat resistant materials on the hob and smoke outlet.*
3. *Leave a 30-40 mm. gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow.*
4. *Ash should be emptied into a metal container and immediately removed from the house.*
5. *Do not use flammable liquids to light the cooker.*

Keep any type of flammable liquid (petrol, gasoline, alcohol,....) at a distance from the cooker.

6. *Periodically inspect the chimney and clean whenever necessary.*
7. *In order to facilitate moving the cooker, a set of slings is provided with a view to avoid handling the cooker by pulling the top, handles, sides...*

VIII.- PRODUCTS.

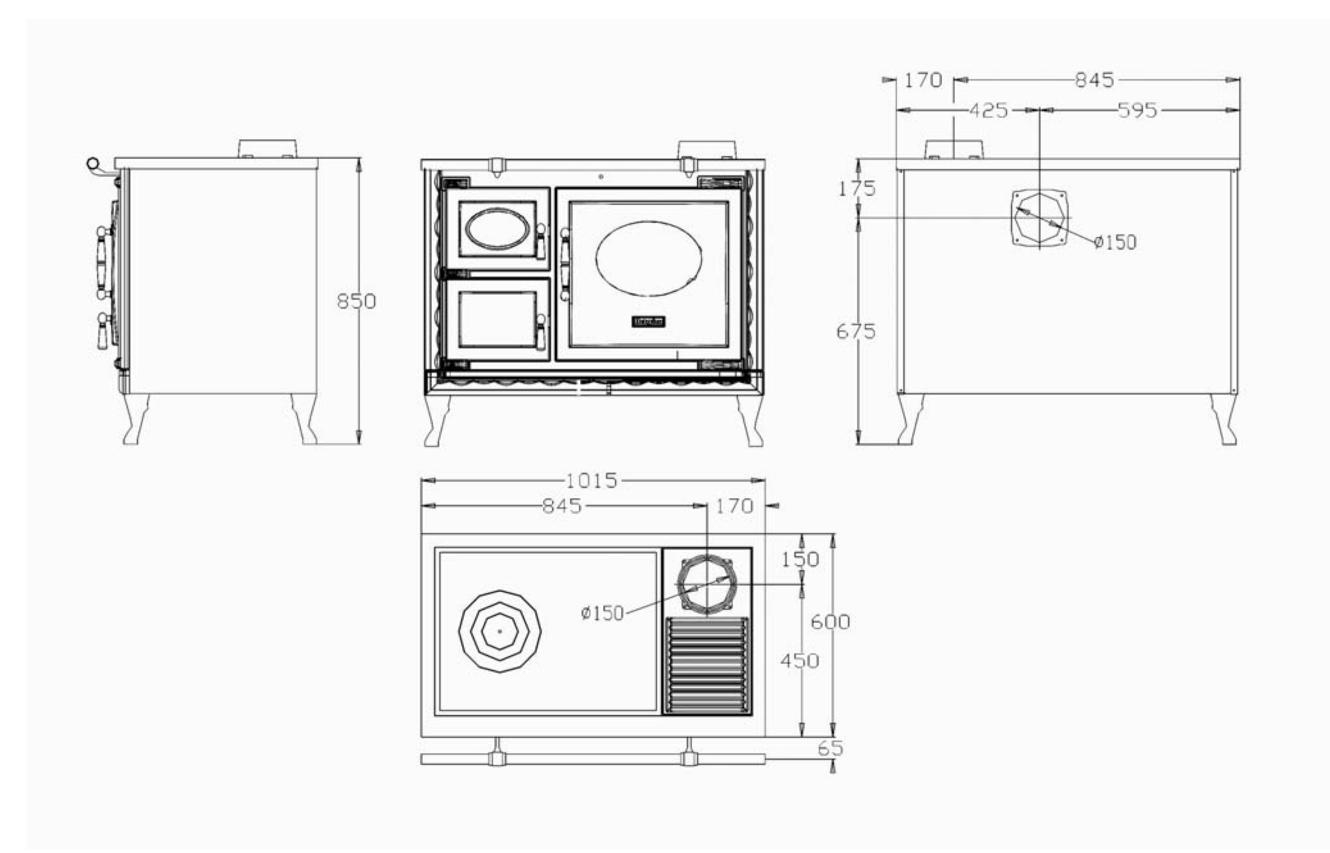
INDUSTRIAS Hergóm, S.A. *places a range of products for the preservation of its cookers at your disposal:*

- ***Refractory putty**, to improve air-tightness and sealing.*
- ***Anti-soot**, a powerful catalyst that enhances the elimination of unburnt by-products.*

- ***Fire-starters****, an essential product when quick, clean ignition is required.*
- ***Window cleaning liquid****, an ideal product to eliminate carbonised grease from cooker windows, chimneys...*

IX.- TECHNICAL DATA.

Modelo	Medidas de la cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modelo	Peso (kg)	Potencia(Kcal/h) (a)	Medidas de la chimenea			Tiro (mmca)
			De chapa (mm)	De obra (mm)	Altura (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(a) Fuel: Beech wood
(b) Recommended height between 4 and 6 metres. In the case of other heights consult your Dealer or the manufacturer.
(c) When a chimney is less than 5 metres high, we recommend installing a ∅175mm. chimney around the external part of the ring.

.

BIENVENUS à la famille **Hergóm**

Nous vous remercions d'avoir distingué de votre choix nos cuisinières **Hergóm** *modèles NANSA qui représentent en technique et style un progrès important dans le domaine des cuisinières de charbon et à bois.*

Nous sommes convaincus que votre nouvelle cuisinière vous donnera de multiples satisfactions et cette conviction est la meilleure motivation pour notre équipe.

Posséder une cuisinière **Hergóm** *modèle NANSA est la manifestation d'un sens exceptionnel de la qualité.*

Lisez, s'il vous plaît, tout le manuel. Son but est de vous familiariser avec votre cuisinière et de vous indiquer les normes à suivre pour son installation, son fonctionnement et son entretien qui vous seront très utiles. Conservez ce manuel et consultez-le si vous en avez besoin, Si, après la lecture de ce manuel, vous souhaitiez des éclaircissements complémentaires n'hésitez pas à avoir recours à votre fournisseur habituel ou téléphonez directement à l'usine.

***AVERTISSEMENT IMPORTANT** : une installation incorrecte de la cuisinière empêchera le service excellent pour lequel elle a été conçue. Lisez toutes ces instructions et confiez le travail à un spécialiste.*

Industrias Hergóm S.A. *n'assume pas la responsabilité des dommages résultant de changements dans ses produits qui n'auraient pas été autorisés par écrit ni celle d'installations défectueuses.*

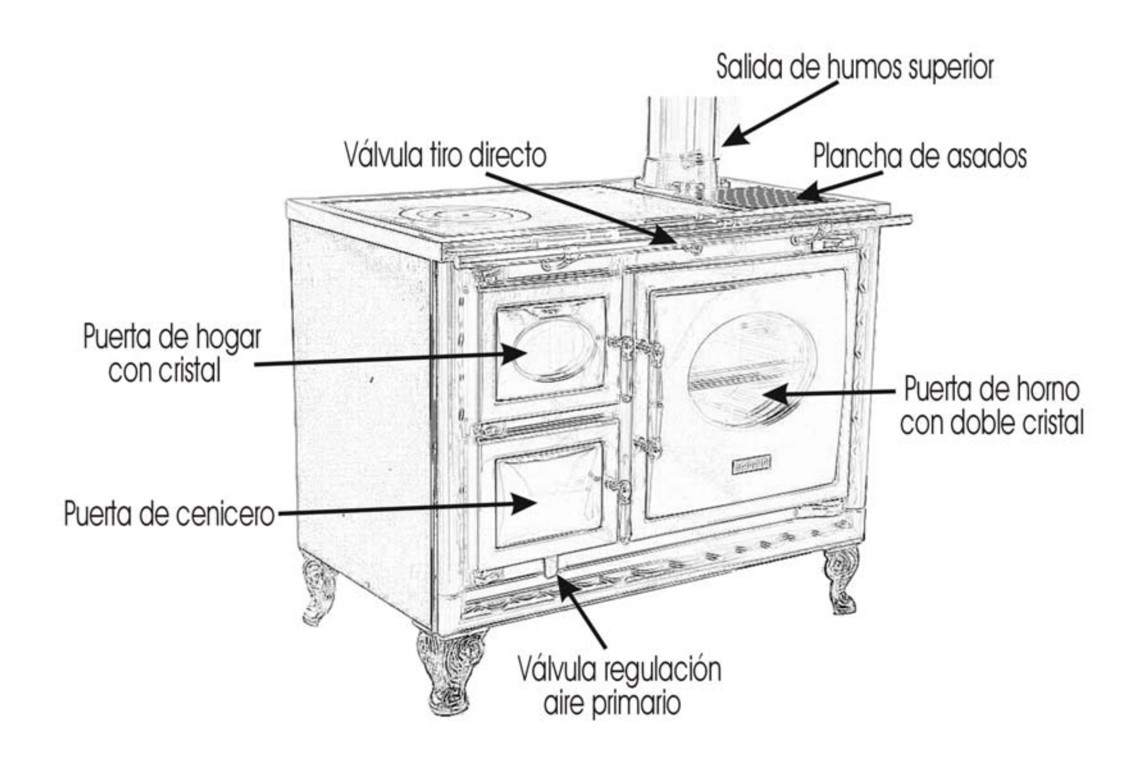
De même **Hergóm** *se réserve le droit de modifier ses produits sans avertissement préalable.*

La responsabilité en cas de défaut de fabrication sera soumise au critère et à la vérification de ses techniciens et elle sera dans tous les cas limitée à la réparation ou au remplacement de ses produits fabriqués, exception faite des

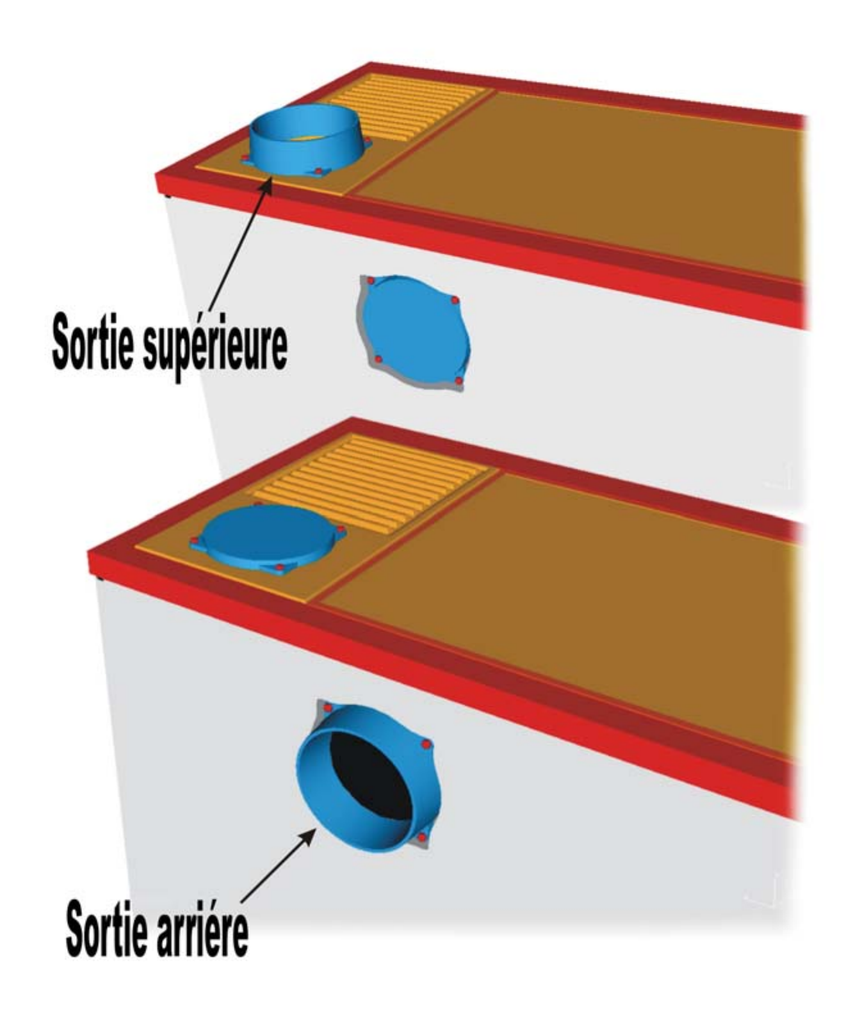
ÍNDICE

I.- PRESENTACIÓN

Sur ce modèle, le devant de la cuisinière est en fonte émaillée avec porcelaine vitrifiée de diverses couleurs, les ferrures sont en laiton de moulage poli (elles existent aussi en version chromée) et les commandes portent une décoration en porcelaine noire.
Les pattes sont en fonte chromée.
La carcasse interne est construite en acier galvanisé.
Le cadre de la plaque de travail est en acier inoxydable meulé, la plaque de travail en fonte polie et le supplément de la plaque de travail est en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée avec une zone pour cuisiner à la plancha ; le collerette du conduit de fumées est en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée. La cuisinière est livrée avec l'installation de collerette de conduit de fumées avec sortie supérieure et l'on peut modifier la sortie supérieure si le choix se porte sur la sortie arrière, avec un changement facile de la collerette de la sortie supérieure à la sortie postérieure (point II).
La porte du four a deux battants en vitrocéramique teinte et un thermomètre pour contrôler la température de préparation des aliments.
Le four en acier inoxydable porte incorporés des supports anti-basculement du plateau du four qui permettent son glissement pratiquement sur toute sa longueur, sans qu'il n'y ait risque de renversement des aliments cuisinés. Ces supports se démontent facilement (il faut les glisser vers le haut en les libérant de l'orifice supérieur et les glisser ensuite vers l'extérieur pour les libérer de l'orifice supérieur) pour faciliter leur nettoyage hors du four.
La porte du foyer porte une vitre en vitrocéramique pour permettre la vision du feu.
Le registre de suie est caché esthétiquement sous la porte du four.



II.- CHANGEMENT DE SORTIE SUPÉRIEURE Á SORTIE ARRIÉRE



La cuisinière est livrée avec l'installation de la collerette de sortie de fumées avec sortie supérieure. Pour réaliser le changement de la collerette de sortie supérieure à la sortie arrière, il faut desserrer les quatre vis de serrage avec le supplément de plaque de travail et dévisser le bouchon qu'il y a sur la partie arrière et réaliser le changement en fixant la collerette à la sortie arrière et le bouchon sur la sortie supérieure.

III.- INSTALLATIÓN

La façon d'installer la cuisinière aura une influence décisive sur la sécurité et son bon fonctionnement.
Il est très important de réaliser une bonne installation.
Pour assurer une installation correcte, il est conseillé de faire intervenir un professionnel.

A.- Cheminées

Le fonctionnement de la cuisinière dépend :

a) de la cheminée
b) de la façon de travailler avec elle
c) de la qualité du combustible employé

Au fil des années vous pourrez changer le type de combustible mais une fois que la cheminée est installée dans un endroit déterminé, il n'est pas facile de la modifier ou de la changer de place.
L'information suivante vous aidera donc à décider si vous pouvez utiliser la cheminée existante au préalable ou si vous décidez d'en construire une nouvelle.
Cette information vous aidera à prendre la décision correcte.

1.- Comment fonctionnent les cheminées

Une connaissance de base de la manière de fonctionner des cheminées vous aidera à obtenir le meilleur rendement de votre cuisinière.

La fonction de la cheminée est de :

a) évacuer les fumées et les gaz de manière sûre hors de la maison
b) fournir le tirage suffisant dans le foyer pour que le feu se maintienne vivant

Qu'est ce que le tirage ?

La tendance de l'air chaud à monter crée le tirage.
Au moment d'allumer la cuisinière, l'air chaud monte par la cheminée et sort à l'extérieur. Le conduit de la cheminée se chauffe et maintient le tirage. Tant que la cuisinière et la cheminée ne sont pas chaudes, le tirage ne fonctionne pas parfaitement.

L'emplacement, la taille et la hauteur de la cheminée affectent le tirage.
Il faut prendre en compte ce qui suit :

- *Les cheminées situées dans la maison se maintiennent chaudes et le tirage est plus grand.*
- *La taille de la cheminée conseillée par le fabricant maintient un bon tirage.*
- *La hauteur de la cheminée affecte le tirage :*

Plus de hauteur → meilleur tirage

- *La cheminée doit dépasser d'au moins un mètre la partie la plus haute du toit.*

Il y a d'autres facteurs qui affectent le tirage :

- *Des maisons très bien isolées à l'intérieur, sans courants d'air: comme il n'y a pas d'air qui entre dans le local cela provoque un tirage déficient. Cela se corrige en permettant l'entrée d'air de l'extérieur vers la cuisine.*
- *Des arbres et/ou des édifices élevés proches du logement rendent difficile le tirage.*
- *La vitesse du vent: généralement les vents forts continus augmentent le tirage. Cependant des vents orageux provoquent une diminution du tirage.*
- *Température extérieure : plus il fait froid à l'extérieur et meilleur est le tirage.*
- *Pression barométrique : Les jours pluvieux, humides ou orageux, le tirage est généralement faible.*
- *Vivacité du feu: plus le feu est chaud, plus le tirage est fort.*
- *Des fissures dans la cheminée, des portes mal verrouillées ou sales, des entrées d'air par les raccords des tubes, un autre appareil connecté à la cheminée, etc. peuvent produire des tirages inadéquats*

2.- Formation de créosote et son nettoyage

Lorsque le bois brûle lentement il y a production de goudrons et d'autres vapeurs organiques qui, en se combinant avec l'humidité d'ambiance forment la créosote

Les vapeurs de créosote peuvent se condenser si les parois de la cheminée sont froides. Si la créosote s'enflamme il peut y avoir des feux extrêmement forts.

Toute accumulation de créosote devra être éliminée.
Comme l'accumulation de créosote dépend de tant de variables il est très difficile de prévoir le moment où il faut nettoyer la cheminée.
L'inspection visuelle est la manière la plus sûre de vérifier si le tuyau de votre cheminée est libre de créosote.
C'est pourquoi nous recommandons de réaliser des installations dont l'accès soit facile.

3.- Options

Si vous allez construire une cheminée pour votre cuisinière, vous avez deux alternatives :

a) *cheminées en maçonnerie*
b) *cheminés de métal*

Les études démontrent qu'il n'y a pas de grande différence en ce qui concerne le rendement du tirage entre métal et maçonnerie. C'est vous qui choisirez, selon votre cas, l'une ou l'autre.
Si c'est possible, installez votre cheminée dans la maison ce qui vous permettra d'obtenir un meilleur tirage, accumulera moins de créosote et la cheminée durera davantage.
Les avantages des cheminées en maçonnerie sont :

a) *la masse de briques et de carreaux réduit le refroidissement des fumées dans la cheminée,*
b) *la caractéristique des briques d'accumuler la chaleur permet de maintenir la maison chaude après que le feu soit éteint.*
c) *vous pouvez la construire à votre goût.*
d) *si elle est bien construite, elle peut être plus résistante au feu que les métalliques.*

Les cheminées en maçonnerie doivent être bien recouvertes à l'intérieur pour éviter le refroidissement des fumées.
Elles doivent être construites avec des matériaux qui supportent de hautes températures et la corrosion
Elles peuvent être rondes, carrées, etc. C'est leur taille qui est importante.
Pour des cheminées en maçonnerie pour la cuisinière il faudra respecter les mesures qui figurent sous le titre DONNÉES TECHNIQUES.
Les avantages de la cheminée métallique sont :

a) *installation facile*
b) *permet de réaliser de légers changements de sens de la cheminée ce qui facilite une plus grande flexibilité dans le choix de l'emplacement où ira la cuisinière.*
c) *Comme il y a des raccords courbes, les arêtes vives qui rendent difficile le tirage s'éliminent.*

4.-Connexion à la cheminée

Pour la connexion de la cuisinière à la cheminée, un raccord en fonte (version luxe) est fourni et il est couplé par l'extérieur de la collerette de la cuisinière, continué par des tubes de 150mm de diamètre à la verticale en introduisant la partie mâle à l'intérieur du raccord en fonte.
Dans le parcours vertical de la cheminée il faut éviter les coudes et les tronçons à l'horizontale parce qu'ils rendent plus difficile le tirage et favorisent la formation de créosote et de suie.
Il est très important de sceller l'union collerette – raccord – tubes, au moyen de mastic réfractaire, plâtre ou autre matériau approprié pour empêcher l'entrée d'air dans la zone.
L'union des tubes qui forment la cheminée, dans le cas de tubes métalliques, doit être scellée pendant le montage et orientée avec l'extrémité « mâle » vers le bas. L'on évite ainsi que la créosote qui pourrait se former à l'intérieur des tubes ne sorte à l'extérieur.
Il faut toujours suivre ces conseils lorsque l'on utilise du bois ou du charbon comme combustible.

5.- Quelques normes.

Nous indiquons ci-dessous d'autres normes qu'il faut respecter pour la construction de la cheminée :

a) *employer des matériaux résistants et incombustibles. Ne pas monter des tubes en fibrociment sur les 2-3 premiers mètres.*
b) *Choisir un tracé le plus vertical possible. Ne pas connecter plusieurs appareils à la même cheminée*

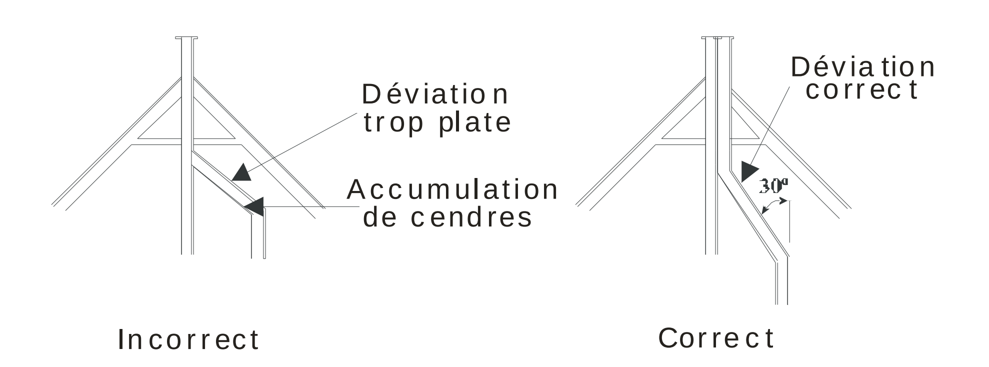


Fig.-2

Il faut éviter que le conduit ne débouche sur des zones proches de constructions et, s'il y a un édifice mitoyen, le conduit devra dépasser en hauteur le toit le plus proche.

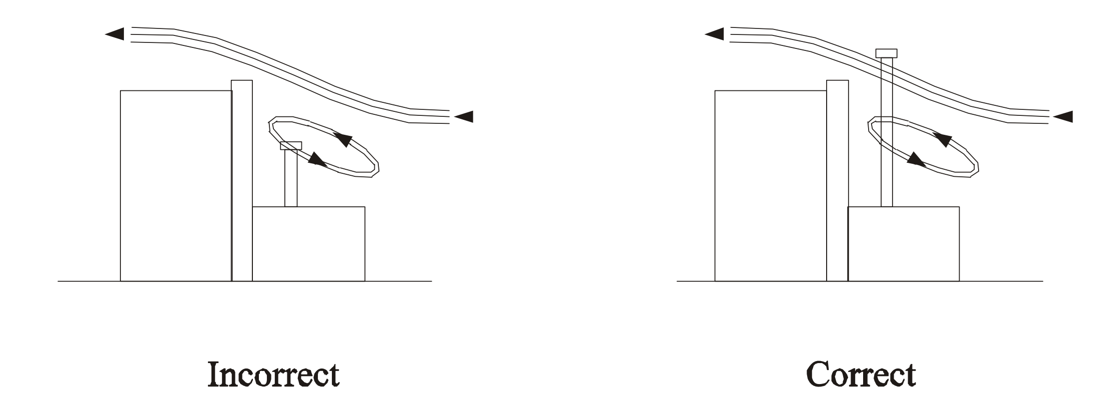


Fig.-3

d) Choisissez pour le conduit un emplacement le moins exposé possible à des refroidissements. Si c'est possible, il faut faire en sorte que la cheminée soit à l'intérieur de la maison.
e).Les parois internes doivent être parfaitement lisses et libres d'obstacles. Aux unions de tubes avec les cheminées en maçonnerie, il faut éviter les étranglements.

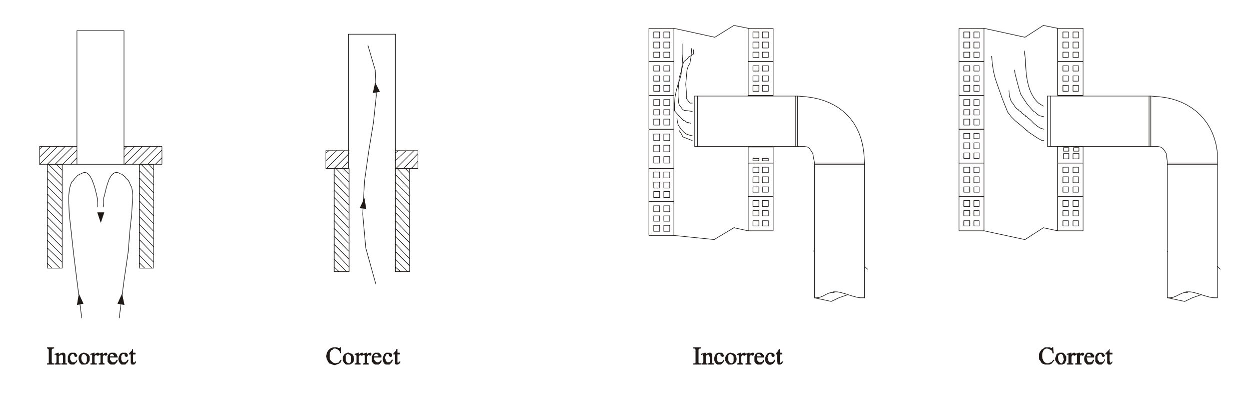


Fig.-4

f) Il ***est très important*** *que les unions des tubes soient très bien scellées pour boucher les possibles fissures qui permettent l'entrée d'air.*

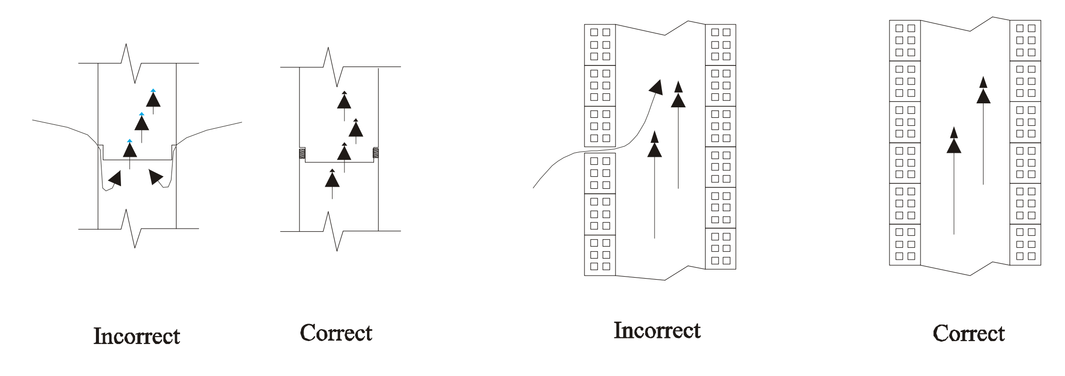


Fig.-5

Pour vérifier l'étanchéité de la cheminée il faut procéder de la manière suivante :

- *Couvrir la sortie sur le toit*
- *Introduire des papiers et de la paille humide dans la partie inférieure de la cheminée et les allumer*
- *Observer les possibles fissures par où il y a de la fumée qui sort et les sceller*



Fig.-6

g) Il est très important que le conduit de la cheminée dépasse d'un mètre la partie la plus haute de la maison. S'il faut augmenter le tirage, il faudra élever la hauteur de la cheminée

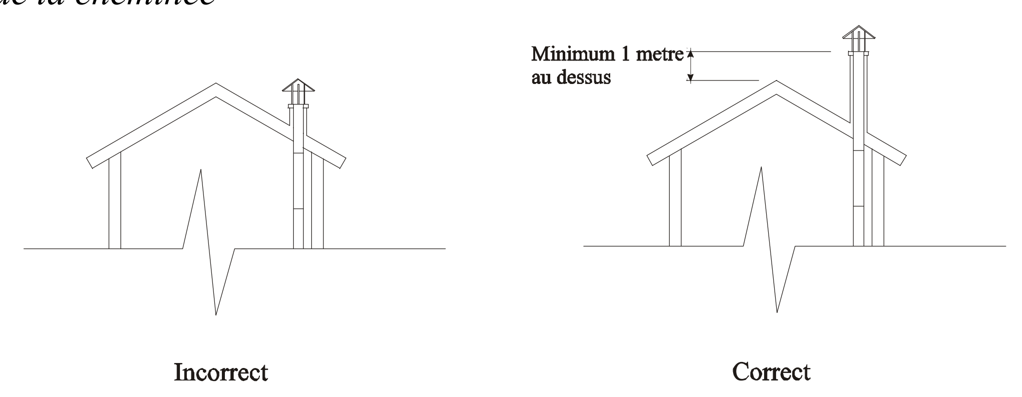


Fig.-7

h) que les hottes d'évacuation ne gênent pas le tirage

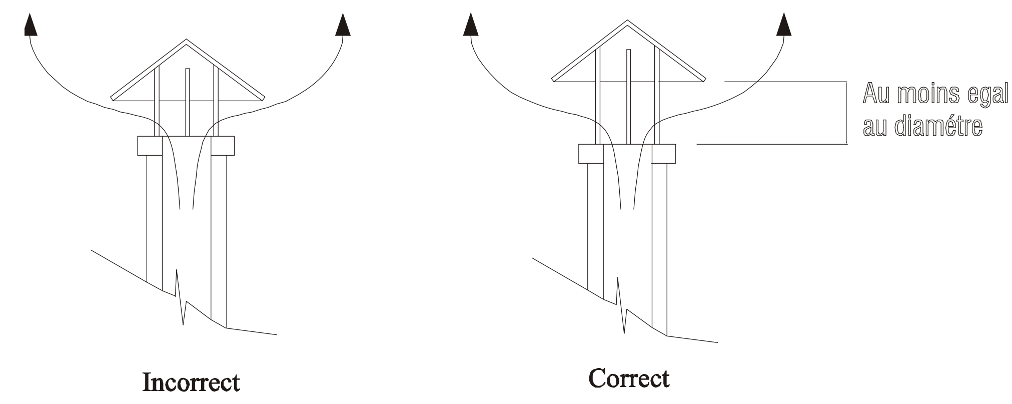
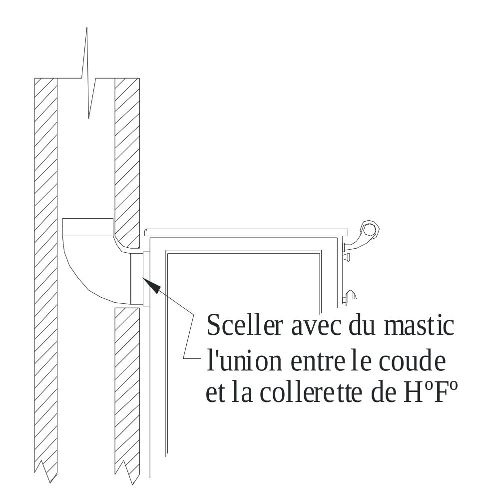


Fig.-8

***Industrias Hergóm S.A.**, pour obtenir un fonctionnement parfait de ses cuisinières, livre des tubes, des raccords et des adaptateurs en acier peints et émaillés, conformément aux mesures qui figurent au catalogue*

i).Lorsque la cuisinière est connectée à une hotte en maçonnerie, il est recommandé d'installer un raccord à 90º en fonte ou en tôle d'acier en procurant que la connexion soit totalement étanche.

Fig.-9



j) Eviter la longueur excessive de la connexion de la cuisinière avec la cheminée et l'inclinaison négative

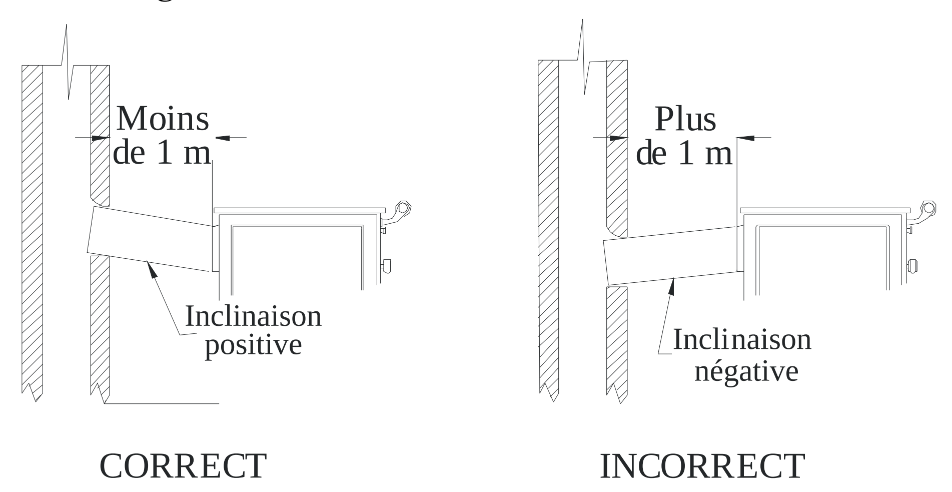
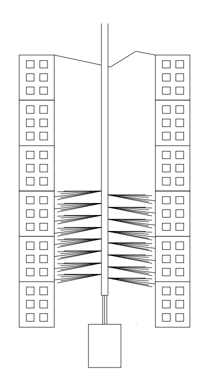


Fig.-10

k) nettoyer la cheminée au moins une fois par an



Le nettoyage le plus efficace pour les conduits de cheminée se fait au moyen de brosses de ramonage appropriées. Il y a des produits chimiques qui aident à retarder le nettoyage classique avec des brosses.

Les brosses doivent être le plus ajustées possibles au diamètre de la cheminée.
L'union des tubes qui forment la cheminée, dans le cas de tubes métalliques simples, doit être scellée avec du mastic réfractaire.

l) les cheminées extérieures métalliques devront être construites avec des tubes doubles calorifuges, spéciaux pour des combustibles solides

IV.- ACCESSOIRES OPTIONNELS

Hergóm *dispose des accessoires suivants pour cette cuisinière:*

- *Tubes en acier en émail vitrifié*
- *Tubes en acier inoxydable*
- *Raccords et collerettes ou chapeaux pour la construction de la cheminée*

V.- ISNTRUCTIONS POUR LA MANIPULATION

Avant d'opérer sur votre cuisine, renseignez-vous sur la maintenance de la plaque de travail que vous avez achetée. Nous donnons au point IV les conseils nécessaires.
Avec chaque cuisinière un jeu d'instruments de foyer est fourni. Il s'agit d'un crochet pour remuer le foyer et d'une raclette pour le nettoyage du cendrier et du conduit de fumées à travers la porte de registre de suie, située sous le four.
Le gril du fer fondu dans le transport va localisé à l'intérieur du tiroir du cendrier, le placer dans le trou qui a la réserve de réfractaire de la boîte du feu.
Avant d'allumer la cuisinière il faut vérifier que le conduit de fumées est parfaitement propre, pour obtenir un bon tirage.
Au moment de l'allumage de la cuisinière fermez la porte du chargement du bois, ouvrez la soupape d'air primaire en tournant son pommeau et la soupape de tirage direct en déplaçant vers l'extérieur la poignée en laiton qui se trouve sur la porte du four.
Une fois obtenu un régime normal de combustion, fermez la soupape de tirage direct en ramenant la poignée de laiton à sa position normale.
Réglez le tirage de votre cuisinière au moyen de la soupape d'air primaire en prenant toujours en compte qu'un tirage trop ouvert en plus de générer une consommation plus importante de charbon ou de bois fait que la plaque de travail atteigne une température excessive.
Ne remplissez pas totalement le foyer de combustible et ne laissez pas la porte du cendrier ouverte.
N'approchez pas le bois ou le charbon de la porte de chargement.
Le tirage conseillé de cheminée est de 1,5mmca. Pour un fonctionnement contrôlé de votre cuisinière et pour éviter des combustions extrêmement fortes, une grille avec 12 trous est fournie.
Si au moment d'installer votre cuisinière elle n'atteignait pas la température adéquate de fonctionnement, il faut ouvrir plus d'orifices dans la grille jusqu'à obtenir le tirage adéquat.

Contrôlez toujours la température du four de votre cuisinière, au moyen du thermomètre placé sur la porte. Si la température atteint les 250ºC (Zone jaune du thermomètre) il ne faut pas apporter plus de combustible. Fermez la soupape d'admission d'air du cendrier et s'il le faut, ouvrez la porte de chargement de bois pour freiner la combustion.
Un chauffage excessif de la cuisinière, détecté par une température de four supérieure aux 300ºC (zone rouge du thermomètre) peut produire une détérioration de la plaque de travail.
La préparation des aliments se fera plus vite si les casseroles, poêles et autres ustensiles employés ont un fond parfaitement plat.

1.- Premier allumage

Il est recommandé de faire un premier allumage à feu lent pendant 3 ou 4 heures pour obtenir la stabilisation des différentes pièces et éviter ainsi une possible cassure.

VI.- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1.- Du devant émaillé.

Le nettoyage doit se faire de préférence lorsque le foyer est froid, employant pour cela des chiffons légèrement humides d'eau savonneuse, et séchant ensuite.
Les cuisines ont émaillé dans couleur rouge, pendant leur opération, l'émail rouge devient un ton mais noir qui reviennent à son ton original quand se refroidir.
Toutes les ferrures en laiton portent un traitement de protection qui répond aux caractéristiques que nous décrivons ci-dessous :

Type: Polyester –TGIC
Utilisé pour intérieurs et extérieurs
Température qu'il supporte: 190ºC pendant 10' et 170ºC pendant 20'
Adhérence conformément à ISO 2409: 100%
Pellicule : 40-50 micron
Test d'humidité selon ISO 6270: 1000 heures sans perte d'adhérence
Essai de spray selon ISO 7253 : 1000 heures sans que n'apparaissent de bulles ni de points de corrosion

Eviter l'utilisation de détergents forts ou de produits abrasifs qui pourraient endommager l'émail

4.- De la table de travail polie avec des anneaux

Pour maintenir le bon aspect de cette table de travail, il est recommandé de la nettoyer fréquemment avec un détergent et une lavette métallique.
Prenez la précaution de ne pas passer la lavette sur le cadre en acier inoxydable et séchez le parfaitement.

5.- De l'encadrement en acier inoxydable

Pour conserver des objets métalliques il y a sur le marché des produits adéquats qui vous aideront à maintenir pour toujours la brillance de miroir de l'acier inoxydable

Evitez tout ustensile qui pourrait rayer l'acier car pour que l'acier inoxydable conserve ses propriétés il est indispensable que sa couche superficielle ne soit pas atteinte.

6.- Des cendres

Le design spécial du fourneau en matériau réfractaire qui permet le profit maximum du combustible fait que les cendres soient les minimales.
Cela permet de pouvoir allumer la cuisinière plusieurs fois de suite sans avoir à les retirer du foyer.
Lorsqu'il faut retirer les cendres, enlevez la grille du foyer et retirez les cendres du cendrier. Videz le cendrier dans un récipient métallique et sortez le immédiatement de la maison.

7.- De la suie

Le couvercle du registre pour le nettoyage de la suie, est esthétiquement caché derrière la porte du four.
Ce couvercle du registre s'utilise pour le nettoyage de la suie qui peut être accumulée au fond de la cuisinière

VII.- SEGURITE.

Il y a de possibles risques à prendre en compte au moment de faire fonctionner votre cuisinière de combustibles solides, quelle que soit sa marque.
Ces risques peuvent se minimiser si l'on suit les instructions et les recommandations données dans ce manuel.
Nous recommandons ci-dessous une série de normes et de conseils, mais nous recommandons surtout d'utiliser le bon sens.

1. *Maintenez éloignés tous les matériaux combustibles (rideaux, vêtements, etc.) à une distance minimale de sécurité de 0,90 m.*
2. *Protégez les meubles proches de la cuisinière avec des matériaux résistants à la chaleur, dans les zones de la table de travail et de la sortie de fumées.*
3. *Laissez une séparation de 30-40mm entre les meubles et les latéraux de la cuisinière pour permettre la circulation d'air autour d'elle.*
4. *Videz les cendres dans un récipient métallique et sortez les immédiatement de la maison*
5. *N'utilisez jamais des combustibles liquides pour allumer votre cuisine.*

Maintenez très éloigné toute sorte de liquide inflammable (Essences, pétrole, alcool, etc.)
6. Révisez régulièrement la cheminée et nettoyez-la chaque fois que c'est nécessaire
7. Pour faciliter le déplacement de la cuisinière, des élingues sont fournies pour éviter sa manipulation en tirant de la table de travail, l'appuie-main, les latéraux, etc.

VIII.- PRODUITS POUR LA CONSERVATION.

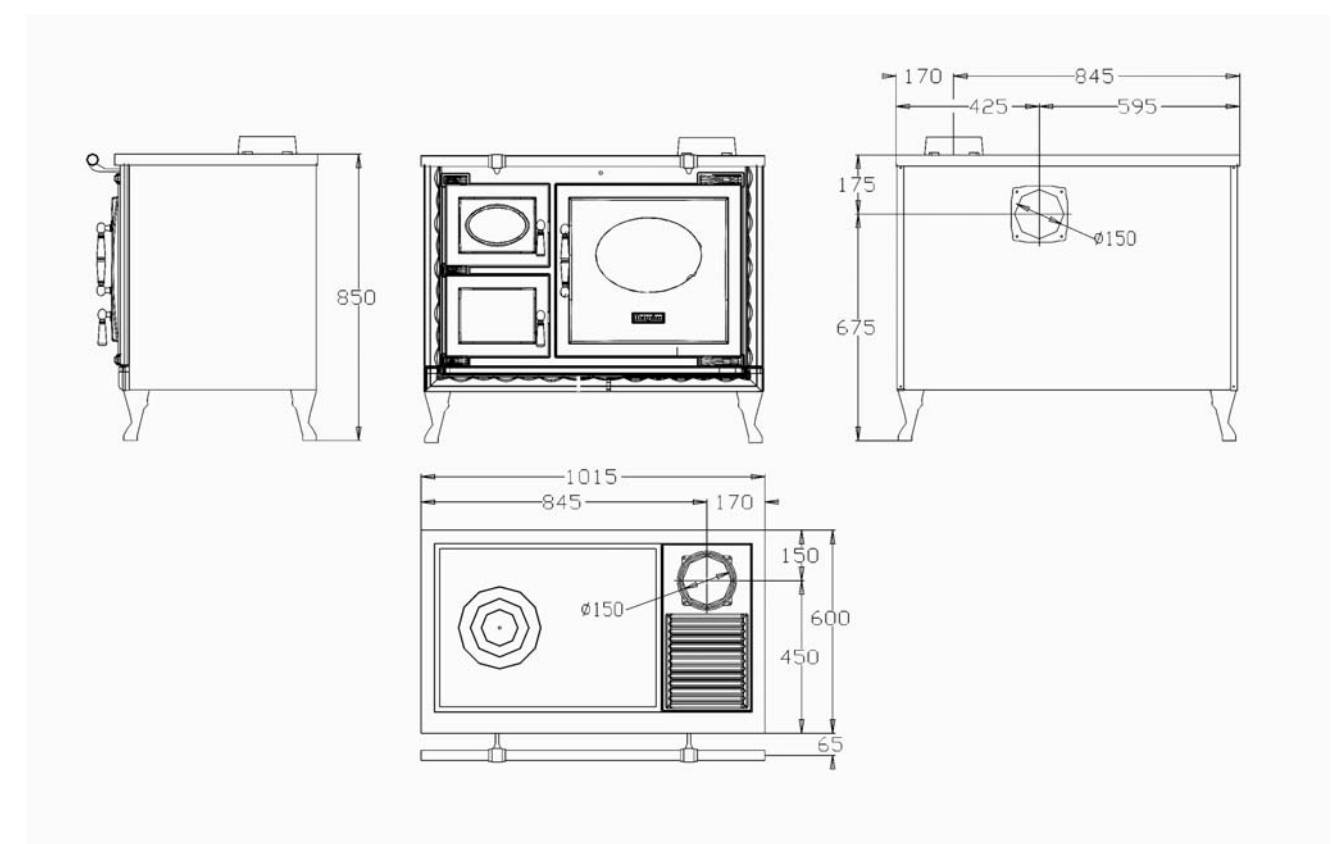
INDUSTRIAS Hergóm, S.A *met à votre disposition une série de produits pour la conservation de ses modèles :*

- ***Pâte réfractaire*** *pour améliorer l'étanchéité et le scellement*

- ***Anti-suie**, puissant catalyseur qui facilite l'élimination de résidus non brûlés*
- ***Pastilles d'allumage**, produit indispensable lorsqu'il y a besoin d'un allumage rapide et propre*
- ***Nettoyeur de vitres**, traitement parfait pour éliminer la graisse carbonisée des vitres de poêles, cheminées, etc.*
-

IX.- DATOS TÉCNICOS.

Modéle	Mesures de la cuisiniére			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Hauteur mm	Largeur mm	Fond mm	Hauteur mm	Large ur mm	Fond mm	Hauteur mm	Large ur mm	Fond mm
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modéle	Poids (kg)	Puissance(Kcal/h) (a)	Mesures de la cheminée			Conduit de cheminée (mmca)
			De tôle (mm)	D'ouvrage intérieur (mm)	Hauteur (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(a) Combustible: bois de hêtre

(b) Hauteur recommandée entre 4 et 6 mètres. Pour d'autres hauteurs, consultez le Distributeur ou le fabricant

(c)Lorsque la hauteur de la cheminée est inférieure à 5 mètres, il est recommandé de monter la cheminée de 175mm de diamètre par l'extérieur de la collerette.

BENVINDOS à família **Hergóm**.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição de nossa cozinha **Hergóm** *mod. Nansa que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre as clássicas cozinhas de carvão e lenha.*

Temos a certeza de que a sua nova cozinha lhe proporcionará múltiplas satisfações, que são o maior aliciante da nossa equipa.

Possuir uma cozinha **Hergóm** *mod. Nansa* é *a manifestação de um sentido de qualidade excepcional.*

Por favor, leia o manual na sua totalidade. O seu propósito é familiarizá-lo com a sua cozinha, indicando-lhe normas para a sua instalação, funcionamento e manutenção da mesma, que lhe serão muito úteis. Conserve-o e recorra a ele quando o necessite. Se depois de ler este manual necessita de algum esclarecimento complementar, não hesite em recorrer ao seu fornecedor habitual ou chame directamente à fábrica.

AVISO IMPORTANTE*: Se a cozinha não se instala adequadamente, não lhe dará o excelente desempenho para que foi concebida. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.*

Industrias Hergóm, S.A. *não se responsabiliza pelos danos originados por alterações nos seus produtos que não tenham sido autorizados por escrito, ou por instalações defeituosas.*

Também se reserva o direito a modificar os seus fabricados sem prévio aviso.

A responsabilidade por defeito de fabrico, será submetida ao critério e comprovação de seus técnicos, estando em todo o caso limitada à reparação ou substituição de seus fabricados, excluindo as obras e deteriorações que dita reparação possa ocasionar.

INDICE

I.- APRESENTAÇÄO.

Neste modelo, a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada em diferentes cores, as ferragens são de latão fundido polido (também existente na versão cromado) e os comandos possuem uma decoração em porcelana negra.

As patas são de ferro fundido cromado.

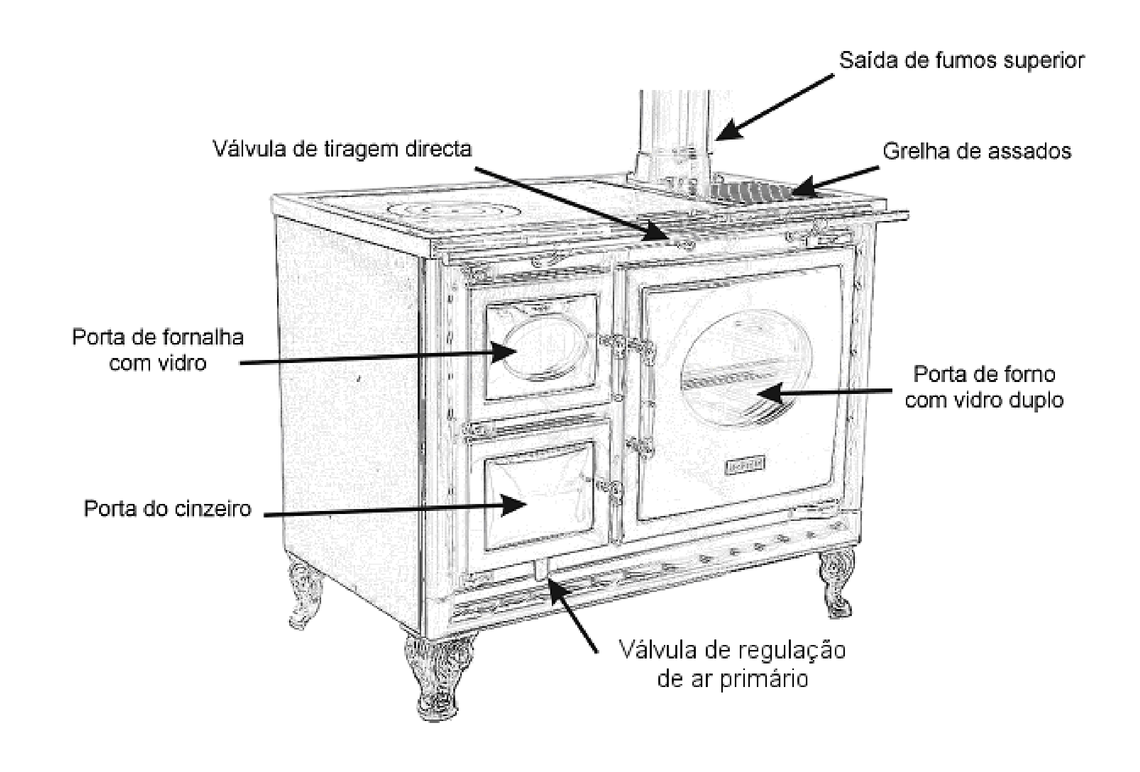
A envolvente interna está construída em aço galvanizado.

O aro da mesa de trabalho é de aço inoxidável esmerilado, a mesa de trabalho é em ferro fundido polido, o suplemento da mesa de trabalho é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, com uma zona para cozinhar assados e o colarim de saída de fumos é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. A cozinha é fornecida com o colarim de saída fumos instalado na posição vertical, podendo ser alterado, de uma forma fácil, para a posição de saída traseira.

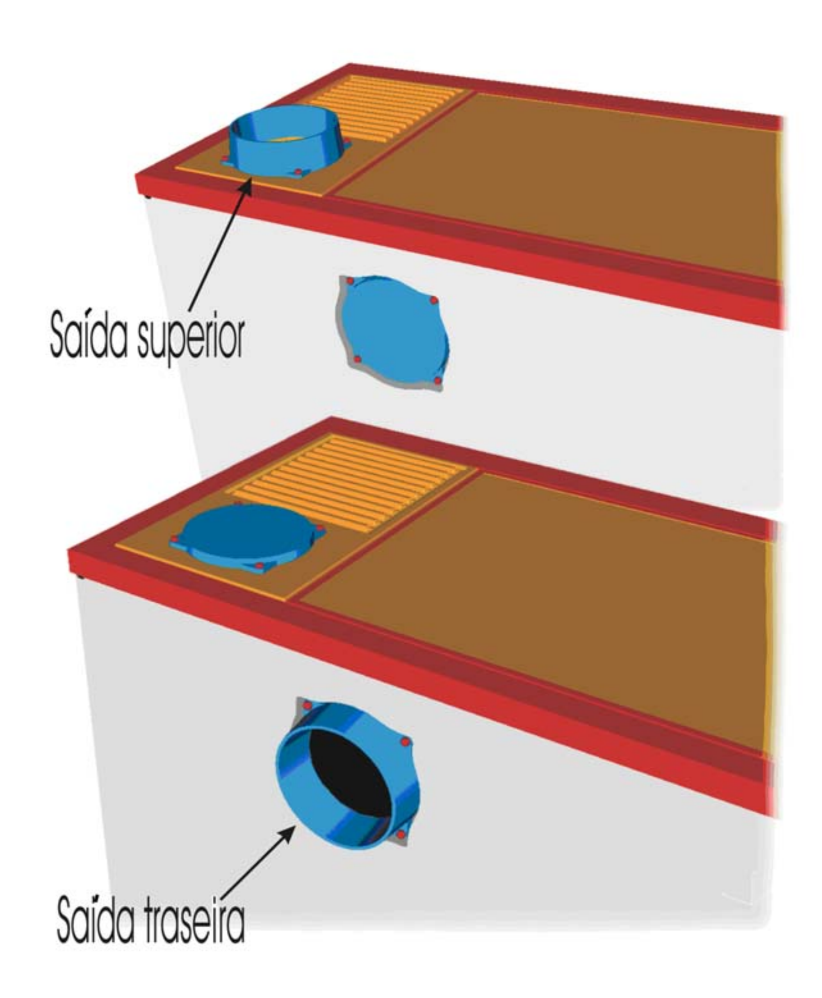
A porta do forno tem dois vidros vitrocerâmicos, com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos. A porta da fornalha tem um vidro vitrocerâmico para a visão do fogo.

O forno em aço inoxidável incorpora uns suportes anti-queda da bandeja do forno, que permitem o deslizamento desta praticamente na horizontal em todo a sua profundidade, sem risco a que se derramem os alimentos cozinhados. Estes suportes são facilmente desmontáveis (deslizá-los para cima, libertando-os do orifício inferior e depois deslizá-los para fora libertando-os do orifício superior), para facilitar a sua limpeza fora do forno.

O registro de fuligem que fica escondido esteticamente debaixo da porta de forno.



II.- MUDANÇA DA SAIDA SUPERIOR PARA SAIDA TRASEIRA



A cozinha é fornecida com a instalação de saída de fumos com saída superior. Para efectuar a alteração do colarim de saída superior para a saída traseira, é necessário retirar os quatro parafusos de fixação com o suplemento da mesa de trabalho, libertar a tampa que está na traseira e proceder à alteração, fixando o colarim na saída traseira e a tampa na saída superior.

III.- INSTALAÇAO

A maneira de instalar a cozinha influenciará decisivamente na segurança e no bom funcionamento da mesma.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Para assegurar uma correcta instalação, é aconselhável que a realize um profissional.

A.- Chaminés.

O funcionamento d*a cozinha* depende :

a) *Da chaminé.*

b) *Do modo de operar com ela.*

c) *Da qualidade do combustível utilizado.*

Com os anos de utilização poderá alterar a classe de combustível mas não a chaminé, uma vez que está instalada num sítio determinado, e não é tão fácil de modificar ou mudar de lugar.

Pelo que a informação seguinte o ajudará a decidir se pode usar a chaminé existente ou não, ou se decide construir uma nova.

Esta informação o ajudará a tomar uma decisão correcta.

1.- Como funcionam as chaminés

Um conhecimento básico da maneira de funcionar das chaminés o ajudará a tirar o maior rendimento da sua cozinha.

A função da chaminé é:

a) Evacuar os fumos e gases para fora da casa.

b) Proporcionar tiragem suficiente na cozinha para que o fogo se mantenha vivo.

Que é a tiragem?

A tendência do ar quente a subir, cria a tiragem.

Ao acender a cozinha, o ar quente sobe pela chaminé e sai ao exterior. A conduta da chaminé aquece-se e mantém a tiragem. Enquanto que a cozinha e a chaminé não estão quentes, a tiragem não funciona na perfeição.

A localização, o tamanho e a altura da chaminé afectam a tiragem.

Há que considerar o seguinte:

- Chaminés situadas dentro da casa mantêm-se quentes: assim a tiragem é maior.

- O tamanho da chaminé aconselhado pelo fabricante, mantém uma boa tiragem.

- A altura da chaminé afecta a tiragem:

maior altura $\Rightarrow$ *melhor tiragem*

A chaminé deve sobressair, pelo menos um metro da parte mais alta do telhado.

Há outros factores que afectam a tiragem:

- Casas muito bem isoladas interiormente, sem correntes de ar: ao não entrar ar no local, causa uma tiragem deficiente. Isto corrige-se enviando ar do exterior para a sua cozinha.

- Árvores e/ou edifícios altos próximos à vivenda dificultam a tiragem.

- A velocidade do vento. Geralmente os ventos contínuos fortes aumentam a tiragem; mas os ventos tormentosos produzem diminuição da tiragem.

- Temperatura exterior: quanto mais frio no exterior, melhor tiragem.

- Pressão barométrica. Em dias chuvosos, húmidos ou tormentosos, a tiragem é geralmente frouxa.

- Vivacidade do fogo. Quanto mais quente esteja o fogo, mas forte é a tiragem.

- Fendas na chaminé, a porta mal vedada ou suja, entradas de ar pela união dos tubos, outro aparelho ligado à chaminé, etc., podem produzir tiragens inadequadas.

2.- Formação do creosoto e sua limpeza.

Quando a madeira se queima lentamente produzem-se alcatrões e outros vapores orgânicos, que ao combinarem-se com a humidade ambiente formam o creosoto. Os vapores de creosoto, podem-se condensar, se as paredes da chaminé estão frias. Se se inflama o creosoto podem-se produzir fogos extremamente fortes. Qualquer acumulação do mesmo deverá ser eliminada.

Devido a que a acumulação de creosoto depende de tantas variáveis, é muito difícil prevenir o momento em que se deve limpar a chaminé.

A inspecção visual é a maneira mais segura de se certificar se a chaminé da sua cozinha está limpa de creosoto.

Por isso, recomendamos que se realizem instalações nas quais seja fácil o acesso às mesmas.

3.- Opções

Se vai construir uma chaminé para a sua cozinha, tem duas alternativas:

a) Chaminés de alvenaria.

b) Chaminés de metal

Os estudos reflectem que não há grande diferença em relação ao rendimento de tiragem, entre metal e alvenaria. É Você quem, segundo o seu caso, elegerá uma ou outra.

Sempre que seja possível, situe a sua chaminé dentro da casa, com o que obterá uma melhor tiragem, acumulará menos creosoto e terá uma maior duração.

As vantagens das chaminés de tijolo são:

a) A massa dos tijolos e do revestimento reduz o arrefecimento dos fumos na chaminé.

b) A característica dos tijolos de acumular o calor, permite manter a casa quente mais tempo, depois de que o fogo se tenha extinguido.

c) Pode ser construída ao gosto particular.

d) Se está bem construída, pode ser mais resistente ao fogo que as metálicas.

As chaminés de alvenaria devem estar bem forradas para evitar o arrefecimento dos fumos.

Devem estar construídas com materiais que suportem altas temperaturas e a corrosão.

Podem ser redondas, quadradas, etc.; o que importa é o tamanho das mesmas.

Para chaminés de alvenaria na cozinha deverão respeitar-se as medidas indicadas no capítulo DADOS TÉCNICOS.

As vantagens da chaminé metálica são:

a) Fácil instalação.

b) Permite ligeiras mudanças de direcção da chaminé, o que facilita maior flexibilidade na eleição do lugar onde instalar a cozinha.

c) Devido à existência de curvas comerciáveis, eliminam-se os ângulos vivos que dificultam a tiragem.

4.- Ligação à chaminé

Para a ligação da cozinha com a chaminé, é fornecida uma curva em ferro fundido (na versão de luxe) que se acopla pelo exterior do colarim da cozinha, continuando com tubos de Ø150 mm na vertical, introduzindo a parte macho dos mesmos pelo interior da curva de ferro fundido.

No percurso vertical da chaminé devem-se evitar curvas e tramos horizontais que

dificultam a tiragem e favorecem a formação do creosoto e fuligem.

É muito importante vedar a união colarim – curva – tubos, através de massa refractária, gesso ou outro material apropriado, para impedir a entrada de ar por esta zona.

A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos, devem ser vedados durante a montagem e orientados com o extremo "macho" para baixo. Desta forma evita-se que o creosoto que se possa formar pelo interior dos mesmos, saia para o exterior.

Estes conselhos devem ser seguidos sempre que se utilize lenha ou carvão.

5.- Algumas normas

Em continuação indicamos outras normas que devem ser respeitadas na construção da chaminé:

a) Utilizar materiais resistentes e incombustíveis. Não montar tubos de fibrocimento nos 2-3 primeiros metros.

b) Escolher um traçado o mais vertical possível. Não ligar vários aparelhos à mesma chaminé.

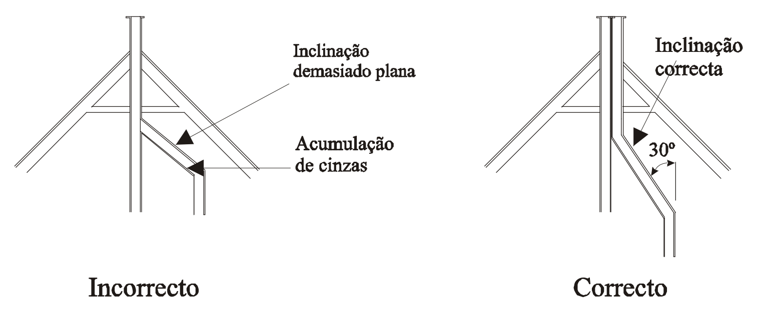


Fig.-1

c) Evitar que a conduta termine em zonas próximas a construções, devendo ultrapassar em altura o cume mais próximo.

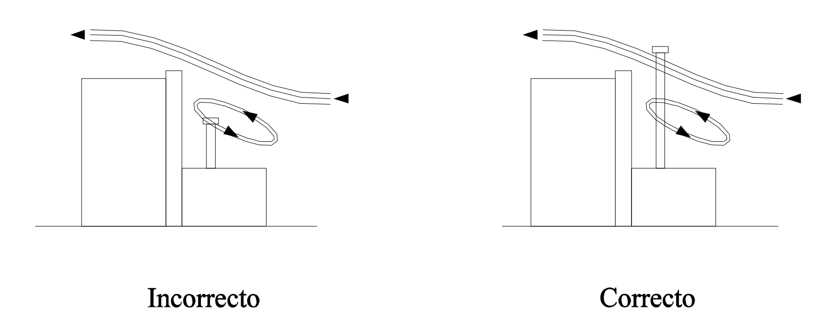


Fig.-2

d) Eleger para a conduta um lugar o menos exposto a arrefecimentos. A ser possível, que a chaminé esteja pelo interior da casa.

e) *As paredes internas devem ser perfeitamente lisas e livres de obstáculos. Nas uniões de tubos com chaminés de obra, evitar os estrangulamentos.*

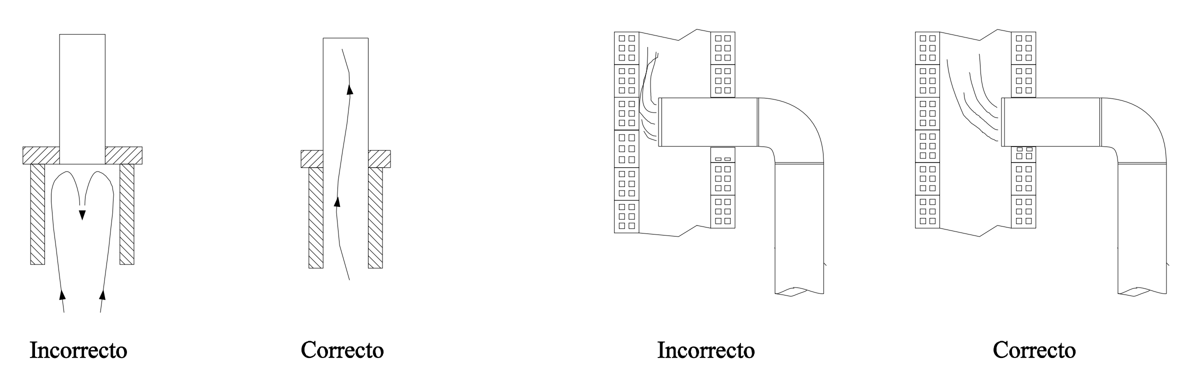


Fig.-3

f) ***É muito importante*** *que as uniões dos tubos estejam muito bem seladas para tapar as possíveis fissuras que permitam a entrada de ar.*

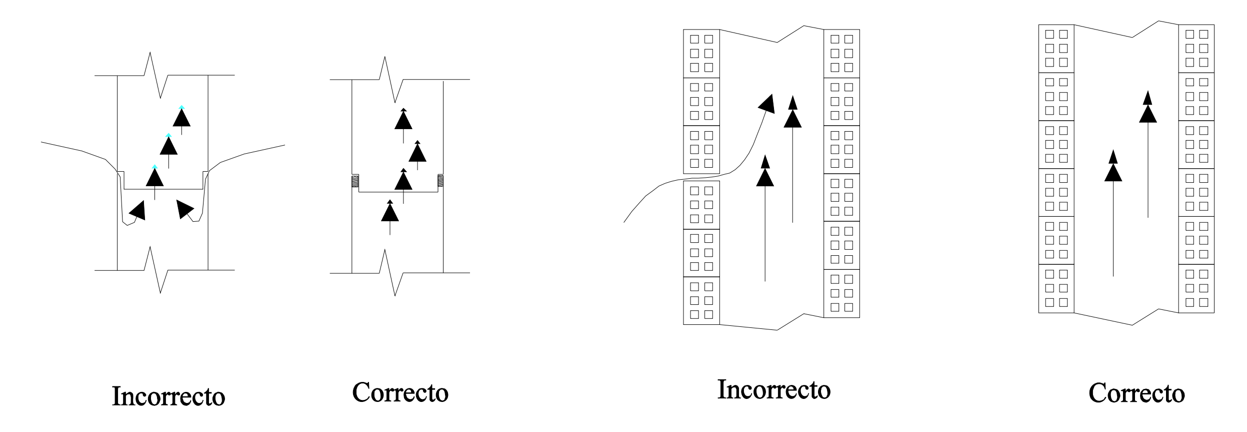


Fig.-4

Para comprovar a estanquicidade da chaminé proceder da seguinte forma:

- Tapar a saída no telhado.

- Introduzir papéis e palha húmida pela parte inferior da chaminé e acendê-los.

- Observar as possíveis fissuras por onde sai o fumo e vedá-las.

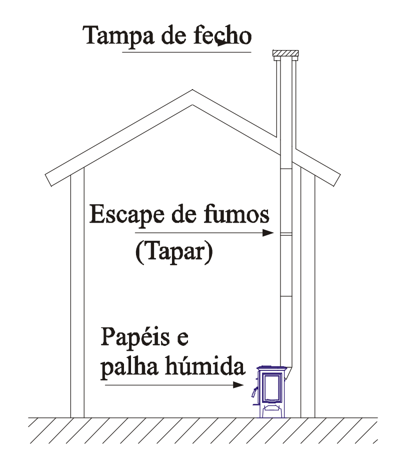


Fig.-5

g) É muito importante que a chaminé ultrapasse em metro a parte mais alta da casa. Se for necessário aumentar a tiragem, dever-se-á elevar a altura da chaminé.

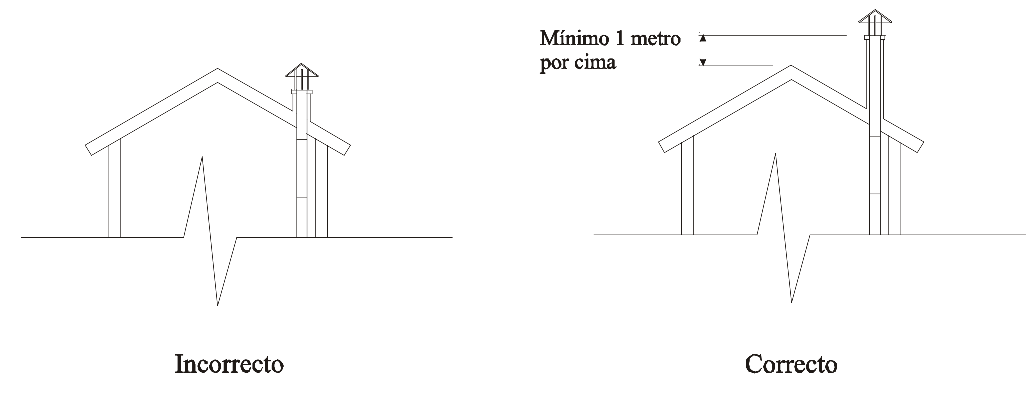


Fig.-6

h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.

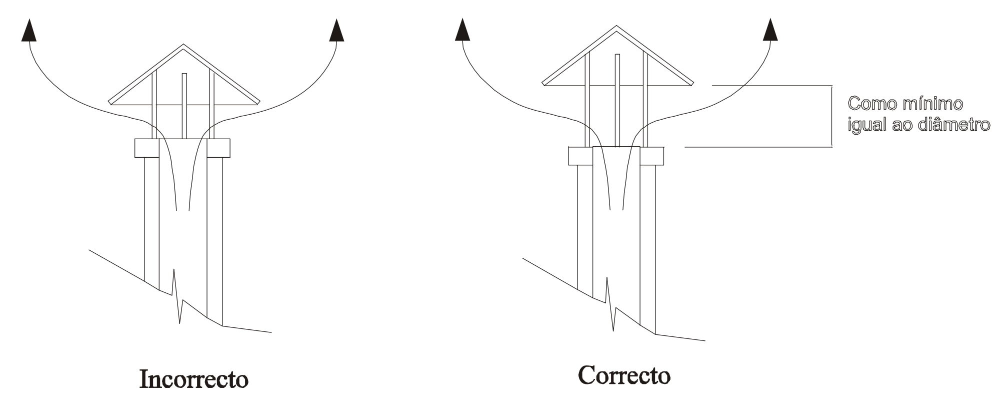


Fig.-7

Hergóm, para conseguir um perfeito funcionamento das suas cozinhas, fornece tubos, curvas e adaptadores de aço pintado e esmaltado, de acordo com as medidas que se indicam em catálogo.

i) Quando a cozinha se liga a uma chaminé de obra, recomenda-se instalar uma curva a 90º de ferro fundido ou de chapa de aço, procurando que a ligação seja totalmente estanque.

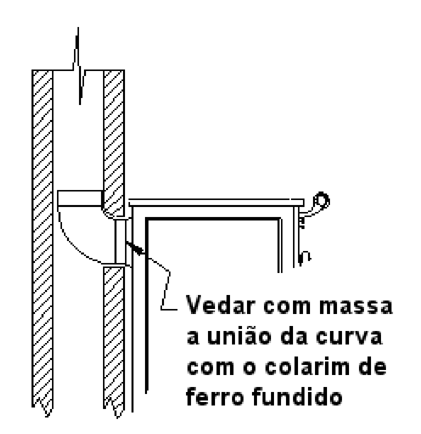


Fig.-8

j) Evitar o excessivo comprimento da ligação da cozinha com a chaminé e a inclinação negativa.

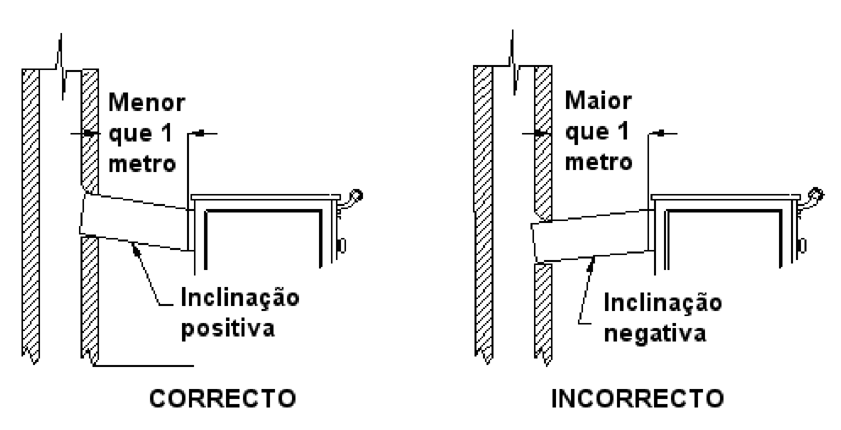


Fig.-9

k) Limpar a chaminé pelo menos uma vez ao ano.

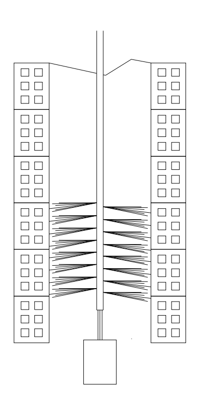


Fig.-10

A limpeza mais eficaz para as condutas da chaminé é através de escovas de limpeza de fuligem apropriadas. Existem produtos químicos que ajudam a retardar a limpeza clássica com este tipo de escovas.

l) A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos simples, devem ser vedados com massa refractária.

m) As chaminés exteriores metálicas deverão construir-se com tubos duplos calorifugados, especiais para combustíveis sólidos.

IV.- ACESSÓRIOS OPCIONALES

Hergóm *dispõe dos seguintes acessórios para esta cozinha:*

- *Tubos de aço em esmalte vitrificado.*
- *Tubos de aço inoxidável.*
- *Curvas e chapéus para a construção da chaminé.*

V.- INSTRUÇÖES DE UTILIZAÇÄO

Antes de utilizar a sua cozinha, conheça a manutenção da mesa de trabalho que comprou. No capítulo VI dão-se os conselhos necessários.

Com cada cozinha entrega-se um jogo de ferramentas, composto por um gancho para remover a fornalha e um raspador para a limpeza do cinzeiro e do conduto de fumos através da porta de registro de fuligem, situada debaixo do forno.

Antes de acender a cozinha deve comprovar-se que o conduto de fumos esteja perfeitamente limpo, para obter uma boa tiragem.

O ferro grelha fundido no transporte entra situado na gaveta de cinzeiro, colocar isto no buraco que tem a reserva de refratário da caixa de fogo.
Ao acender a cozinha feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário girando o punho da mesma, e a válvula de tiragem directa deslocando para fora o puxador de latão que se encontra sobre a porta do forno.

Conseguido um regime normal de combustão, fecha a válvula de tiragem directa levando o puxador de latão à sua posição normal.

Regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar primário, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado forte, ademais de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

Nunca encher totalmente a fornalha de combustível nem deixar a porta do cinzeiro aberta.

Não aproximar a lenha ou carvão à porta de carga.

A tiragem aconselhada da chaminé é de 1,5 mm c.a.. Para um funcionamento controlado da sua cozinha, e para evitar combustões extremamente fortes, fornece-se uma grelha com 12 orifícios.

Se ao a instalar, a sua cozinha não alcance a temperatura adequada de funcionamento, abrir mais orifícios na grelha até conseguir a tiragem adequada.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha, através do termómetro situado na porta. Se a temperatura alcança os 250ºC (Zona amarela do termómetro)

não adicionar mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for preciso, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

Um aquecimento excessivo da cozinha, detectado por uma temperatura do forno superior aos 300ºC (Zona vermelha do termómetro), pode produzir a deterioração da mesa de trabalho.

A preparação dos alimentos efectuar-se-á mais rapidamente se as panelas, sertãs e demais utensílios utilizados, têm os seus fundos perfeitamente planos.

Primeiro acendimento

Recomenda-se que o primeiro acendimento se realize com fogo lento durante 3 ou 4 horas, para se conseguir a estabilização das diferentes peças, e evitar assim alguma possível rotura.

VI.- LIMPEZA E MANUNTENÇÄO

1.- Da frente esmaltada.

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a cozinha esteja fria, utilizando para isso, panos ligeiramente húmidos de água sabonosa e secando de seguida

As cozinhas esmaltaram em cor vermelha, durante a operação deles/delas, o esmalte vermelho se torna um tom mas escuridão que voltam a seu tom original ao esfriar abaixo.

Todas as ferragens de latão levam um tratamento de protecção que responde às características que se detalham de seguida:

Tipo: Poliéster – TGIC

Usado para interiores e exteriores.

Temperatura que suporta: 190ºC durante 10' e 170ºC durante 20'.

Aderência segundo ISO 2409: 100%

Película: 40 – 50 micron.

Teste de humidade segundo ISO 6270: 1000 horas sem perda de adesão.

Prova de spray de sal segundo ISO 7253: 1000 horas sem que apareçam borbulhas nem pontos de corrosão.

Evitar utilizar detergentes fortes ou produtos abrasivos que possam danificar o esmalte.

2.- Da mesa de trabalho polida com discos

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la com frequência com um detergente e um raspador metálico.

Tenha a precaução de não passar o raspador sobre o aro de aço inoxidável e de a secar perfeitamente.

3.- Do aro de aço inoxidável

Para conservar objectos metálicos, existem no mercado produtos adequados que o ajudarão a manter o brilho de espelho do aço inoxidável.

Evite qualquer utensílio que possa riscar o aço, pois para que o aço inoxidável conserve as suas propriedades é imprescindível que a sua capa superficial não esteja deteriorada.

4.- Das cinzas

O especial desenho da câmara em material refractário, que permite o aproveitamento máximo do combustível, faz com que as cinzas que se produzem sejam mínimas.

Isto permite que se possa acender a cozinha em repetidas ocasiões sem necessidade de as retirar.

Quando seja necessária esta operação, retire a grelha da fornalha e atire as cinzas ao cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e retire-o imediatamente da casa.

5.- Da fuligem

A tampa de registro para a limpeza da fuligem, está esteticamente escondida por detrás da porta do forno.

Esta tampa de registro utiliza-se para a limpeza da fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

VII.- SEGURANÇA

Existem possíveis riscos que há que ter em conta na hora de fazer funcionar a sua cozinha de combustíveis sólidos, seja qual for a marca.

Estes riscos podem minimizar-se seguindo as instruções e recomendações que damos neste manual.

A seguir recomendamos uma série de normas e conselhos, mas sobretudo recomendamos que utilize o seu bom sentido comum.

1.Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
2.Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa e da saída de fumos.
3.Deixar uma separação 30-40 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar em torno da mesma.
4.As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e serem retiradas imediatamente da casa.
5.Não devem utilizar-se jamais combustíveis líquidos para acender a sua cozinha.
6.Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).
7.Fazer inspecções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que seja necessário.
8.Para facilitar a deslocação da cozinha, fornecem-se umas cintas.

VIII.- PRODUCTOS PARA A CONSERVAÇÄO

***Hergóm**, coloca à sua disposição uma série de produtos para a conservação dos seus fabricados:*

*- **Massa refractária**, para melhorar a estanquicidade e a vedação.*

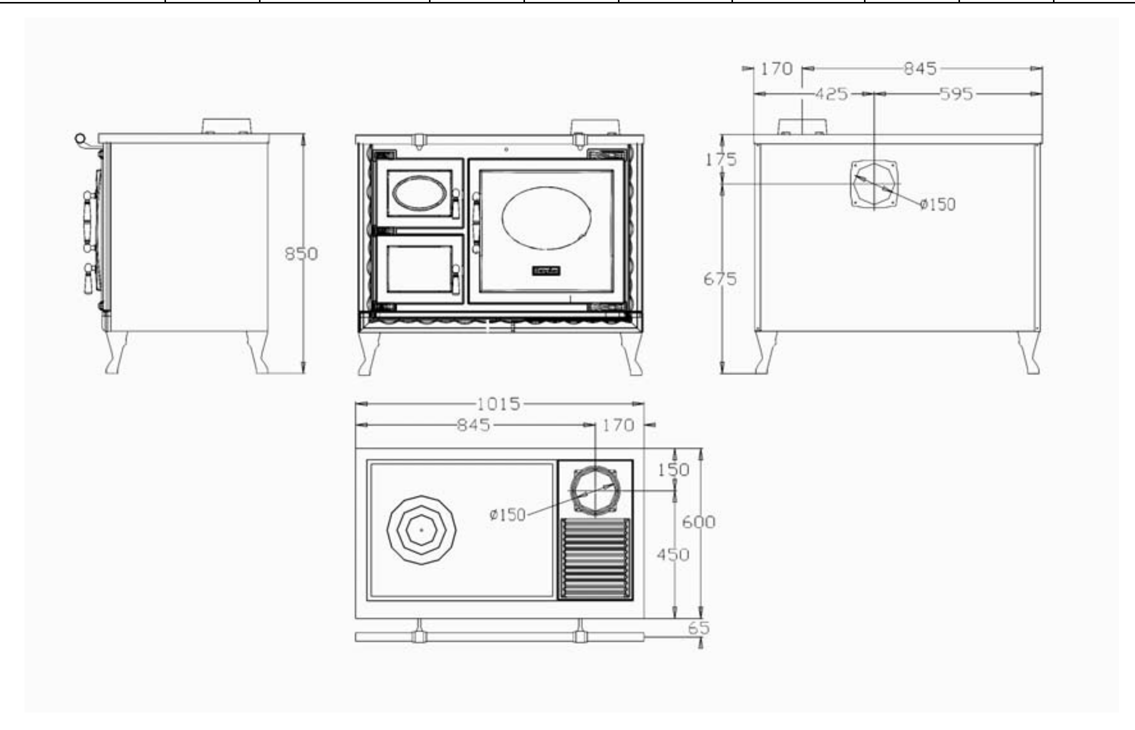
*- **Anti-fuligem**, poderoso catalisador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.*

*- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precisa de um acendimento rápido e limpo.*

*- **Limpa vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de estufas, recuperadores, etc.*

IX.- DATOS TECNICOS

	Medidas da cozinha			Medidas do forno			Medidas da fornalha		
Modelo	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modelo	Peso (kg)	Potência (Kcal/h) (a)	Medidas da chaminé			Tiragem (mmca)
			De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(a) Combustível: Lenha de faia
(b) Altura recomendada entre 4 e 6 metros. Para outras alturas consultar o Distribuidor ou o fabricante.
(c) Quando a altura da chaminé é menor do que 5 metros, recomenda-se montar chaminé de ∅175mm, pelo exterior do colarim.

Hergóm

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
Apartado de Correos, 208 de Santander
SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001
e-mail: hergom@hergom.com web: www.hergom.com
Santander (España)